Auf

dreysigjährige Erfahrung

sich gründender

praktischer Unterricht

der ganzen

Landwirthschaft

zur

Belehrung

nicht nur für Anfänger in der Oekonomie, sondern auch für unerfahrne Landwirthe.

Herausgegeben

von

C. F. Gaudich.

Dritter Band,

3te Abtheilung.

Leipzig

bey Wilhelm Rein 1803.

de la cour, gr. 8. avec figures, à Leipsic chès G. Rein, 1801. 1 Rthlr.

Nicht leicht hat eine neue Entdeckung, sogleich allgemein so wohlthätig gewirkt und so vielen aber auch so verdienten Beifall gefunden als die Einimpfung der Kuhblattern. So viel auch schon über diesen Gegenstand geschrieben worden ist, so fehlte es bisher immer noch an einem Werke, in dem man den Gang, den die eingeimpften Kuhblattern tagtäglich nehmen, die Gestalt, die sie täglich haben, und die Erscheinungen, womit sie begleitet sind, getreu, gründlich und ordentlich dargestellt findet. Dies ist nun in diesem Werke und zwar auf eine Art geschehen, die den größten Beifall verdient. Zugleich liefert es eine Uebersicht von den vielen Versuchen, die die beiden rühmlichst bekannten Verf. mit der Einimpfung der Kuhblattern so glücklich angestellt haben. Sie geben die Art und Weise an, wie sie dabey verfahren sind, sie machen auf den Unterschied zwischen ächten und unächten Kuhblattern aufmerksam, sie bemerken sorgfältig die Erscheinungen, die beide in ihrem Gefolge hatten und theilen die Resultate ihrer angestellten Erfahrungen mit. Ferner zeigen sie, was bey der Einimpfung der Kuhblattern geschehen muß und liefern eine solche Menge mannigfaltiger und lehrreicher Erfahrungen, daß dieses Werk niemand ohne reichlichen Gewinn aus der Hand legen wird. Angehängt sind zwey herrliche Kupfertafeln, worauf man die Erscheinungen dargestellt findet, welche man an den Kuhblattern in den ersten Tagen allgemein bemerkt. Auf der andern ist der Unterschied zwischen den Beulen der Einimpfung von Kuh- und Menschen-Blattern angegeben. Das Aeußere empfiehlt sich noch durch schönen Druck und Papier.

Mit diesem Werke verbinden wir noch die Anzeige einer zweiten etwas früher erschienenen kleinen Schrift: Die Kuhpocken-impfung, ein durch Thatsachen bewährtes Hülfsmittel, zum besten der leidenden Menschheit, in Briefen an Sophie M. Herausgegeben von J. G. D. Schmiedtchen. Mit einem Kupfer. 8. geheftet, 6 Gr.

Auf dreysigjährige Erfahrung sich gründender praktischer Unterricht der ganzen Landwirthschaft

zur

Belehrung

nicht nur für Anfänger in der Oekonomie, sondern auch für unerfahrne Landwirthe.

Herausgegeben

von

C. F. Gaudich.

Dritter Band,

3te Abtheilung.

Leipzig

bey Wilhelm Rein 1803.

Die
Branteweinbrennerey

eine

durch dreyßigjährige Erfahrung

geprüfte

Belehrung

für unerfahrne Landwirthe

von

Gaudich.

Leipzig,
bey Wilhelm Rein 1803

Inhalt.

Dritter Band. Dritte Abtheilung.

Zwanzigstes Kapitel.

§.		Seite
	Vom Branteweinbrennen.	
	Einleitung.	5—8
667	Vom Brennhause.	9
668	Von der Größe der Blasen.	10
669	Vom nöthigen Raume in dem Brennhause.	11
670	Von andern zum Branteweinbrennen nöthigen Gebäuden.	18
671	Vom Wasser zum Branteweinbrennen.	33

***

§.		Seite
672	Fortsetzung.	
673	Fortsetzung.	
674	Von den nöthigen Gefäßen und Geräthschaften.	19
675	Beschreibung einer neuen Branteweinblase, wozu die Kupfertafel No 7	21
676	Von der Verbesserung der alten Branteweinbrennereyen.	22
677	Von den Brennöfen.	36
678	Von der Verbesserung der gewöhnlichen fehlerh. Brennöfen.	42
679	Gedanken des Herrn Westrumb darüber.	44
680	Von den Kühlfäßern.	48
681	Von Einmöschfäßern.	50
682	Es sind mehrere Einmöschfässer nöthig.	52
683	Westrumbs Gedanken hierüber.	52
684	Reinlichkeit wird empfohlen.	56
685	Von den übrigen nöthigen Gefäßen.	57
686	Von dem zum Branteweinbrennen nöthigen Getreide.	62
687	Weizen ist vortheilhafter als Korn.	64
688	Von dem zum Branteweinbrennen nöthigen Feuerungsmitteln.	68
689	Vom Mälzen des Weizens.	69
690	Von den Hefen.	70
691	Vom Einmöschen und der Gährung.	75
692	Fortsetzung.	
693	Wenn die rechte Zeit zum Hefengeben ist.	77
694	Vom Zudecken der Gefäße.	78
695	Wie lange die Gährung dauert.	79
696	Vom Abtreiben oder Destilliren des abgegohrnen Gutes.	80
667	Wie lange das Abtreiben dauern soll.	81
698	Wie der Lutter zum zweitenmale abgetrieben wird.	82

Kap. 21.

§.		Seite
699	Von Verfertigung des Branteweins aus Kartoffeln oder Erdbirnen.	84
700	Vom Nutzen der Kartoffelbrennerei.	85
701	Brantewein aus Mohrrüben oder Möhren.	118
702	Brantewein aus Aepfeln.	118
703	Brantewein von Birnen, Pflaumen u. Beeren.	119
704	Brantewein aus Hefen zu bereiten.	120

Kap. 22.

§.		Seite
705	Von Bereitung guter Aquavite und Liqueure.	121
706. 707	Von einigen dazu nöthigen Regeln.	124
708	Von der Veredlung des Fruchtbranteweins zu Liqueuren.	142
709	Von Bereitung der Syruppe oder Zuckerwasser.	146
710	Von den Couleuren, welche zu Liqueuren erforderlich sind.	152
711	Von der Copulation oder Zusammensetzung der Liqueure.	165
712	Nach welchem Verhältniße die Quantität vergrößert oder vermindert werden müsse.	167
713	Vom Filtriren der Liqueure.	168
714	Vom Filtrirhute.	169
715	Von den dazu nöthigen Gefäßen.	170
716	Von der Bereitung französischer Liqueure durch Destillation.	172
717	Bequillen-Wasser.	174

§.		Seite
718	Ardellen-Wasser.	174
719	Jungfer-Wasser.	174
720	Herz-Wasser.	175
721	Römisch-Wasser.	175
722	Turinischer Rosolis.	175
723	Pater Andrä-Wasser.	176
724	Sonderlings-Wasser.	176
725	Bizarren-Wasser.	177
726	Nächtliche Schöne.	177
727	Rosolis.	177
728	Rosen-Wasser.	178
729	Ehestands-Wasser.	178
730	Eau de Montbellier.	179
731	Fenchel-Wasser.	179
732	Gold-Wasser.	179
733	Zellerie-Wasser.	180
734	Sternanis-Wasser.	180
735	Zimt-Wasser.	180
736	Nelken-Wasser.	181
737	Silber-Wasser.	181
738	Göttlich-Wasser.	182
739	Tausendblumen-Wasser.	182
740	Vollkommene Liebe.	182
741	Clarette de Chambery.	182
742	Von den Ratafias.	183
743	Kirsch-Ratafia.	187
744	Himbeeren-Ratafia.	188
745	Erdbeeren.	188
746	Maulbeeren.	188
747	Reine Claude.	189
748	Quitten.	189
749	Wein-Ratafia.	189
750	Johannisbeeren.	190
751	Schleben.	190
752	Birnen.	190
753	Aepfel.	191
754	Wacholder.	191
755	Aprikosen.	192
756	Von den Liqueuren durch Aufguß bereitet.	192
757	Göttliches-Wasser.	194
758	Kern-Liqueur.	194
759	Kern-Liqueur von Mandeln.	195

§.		Seite
760	Aprikosen-Liqueur.	195
761	Eau de Barbados.	196
762	Persiko.	196
763	Wermuth-Wasser.	196
764	Jäger-Wasser.	197
765	Ein köstliches Magen-Wasser.	197
766	Ein köstliches Lebens-Wasser.	198
767	Engels-Wasser.	198
768	Rosolis.	199
769	Von Danziger- und Vaterländischen Liqueuren.	200
770	Eau de Geneve.	201
771	Danziger Gold-Wasser.	201
772	Danziger Rosoli.	202
773	Danziger Krambambuli.	202
774	Danziger Eau de charmante Lisettre.	203
775	Danziger Persiko.	204
776	Chemnitzer Luft-Wasser.	204
777	Eau de Favorite.	204
778	Danziger Limonaden.	205
779	Danziger Anis.	205
780	Abt-Wasser.	205
781	Danziger Silber-Wasser.	206
782	Danziger Nelken.	206
783	Danziger Orange.	207
784	Par fait de Amour.	207
785	Eau de Princesse.	207
786	Englisch Bitter.	208
787	Danziger Luft-Wasser.	208
788	Danziger Baal-Wasser.	209
789	Danziger Kraft-Wasser.	209
790	Carminativ.	210
791	Danziger Magen-Wasser.	210
792	Eau pretiose.	211
793	Eau admirable.	211
794	Eau d'Amour.	212
795	Kalmus Liqueur.	212
796	Vom geringhaltigen Liqueuren.	212
797	Rothes Magen-Wasser.	214

§.		Seite	§.		Seite
798	Nelken.	215	803	Pomeranzen.	216
799	Limonaden.	215	804	Krambambuli.	216
800	Kümmel.	215	805	Christophlet.	217
801	Zimmt.	215	806	Rothen Kalmus.	217
802	Carminativ.	216	807	Persiko.	217
			808	Rosoli.	218

Ende des dritten Bandes. Dritte Abtheilung.

Zwanzigstes Kapitel.

Vom Branteweinbrennen.

Vorbericht.

Das Branteweinbrennen, welches im eigentlichen Verstande heißen sollte, Destilliren, da man durchs Brennen keinen Spiritum oder Weingeist aus irgend einer hierzu tauglichen Materie bereiten kann, hat sich seit verschiedenen Jahren gar beträchtlich ausgebreitet, und man kann mit der größten Gewißheit annehmen, daß sich die Branteweinbrennereyen in Städten sowohl als auf dem Lande, nur innerhalb 10 Jahren um mehr als um das Doppelte vermehrt haben, so, daß dieses Geschäfte also für den Landwirth eben so wie für den Bürger in der Stadt einen beträchtlichen Nahrungszweig ausmacht.

So wichtig nun aber dieser Nahrungszweig in sehr vielen Ländern auch ist, so wird dieses Geschäfte gleichwohl fast durchgängig, in mehr als einem Betrachte, äußerst fehlerhaft und mit offenbarem Verluste, das heißt mit wenigerm Gewinne, betrieben. Denn es ist nicht genug, daß man fast aller Orten Fusel brennt, sondern man erlangt auch noch wenigern Brantewein, und verschwendet über dieses alles auch noch das theure Holz und die edle Zeit. Man sollte

es kaum glauben, daß es noch so viele unwissende Männer in diesem Fache gäbe, da sich's doch schon seit mehrern Jahren verschiedene gutdenkende Mitbürger und Patrioten so ernstlich angelegen seyn liessen, über diese Materie zu schreiben, und die besten Vorschläge zur Verbesserung dieses Nahrungszweiges sowohl als zur Ersparung des Holzes gethan haben; allein es ist und bleibt beym Alten, überall Fusel. Kommt man in die Stadt, so findet man Fusel, geht man aufs Land und untersucht dieses Produkt, so erhält man Fusel, und dieses nicht etwa blos in den Schenken, sondern auch bey Landwirthen auf beträchtlichen Landgüthern, wo man das Brennen des Branteweins sogar ins Große treibt, und wo man wirklich vermuthen sollte, daß man mit mehrerer Ueberlegung dabey zu Werke gehen, oder nach bessern Grundsätzen verfahren würde.

Es ist auch aus mehr als einer Ursache sehr viel daran gelegen, daß dieser Nahrungszweig gehörig, oder mit mehrerer Genauigkeit betrieben werde, weil bey der jetzigen Art des Brantewein-Destillirens nicht nur die Eigenthümer der Brennereyen selbst Schaden haben, sondern das ganze Publikum darunter leidet. Ich will nur ganz kürzlich die Fälle anzeigen, in welchen sich derjenige allezeit Schaden durch sein Branteweinbrennen zuzieht, wenn er dabey nach der gewöhnlichen Art zu Werke geht, und endlich auch zeigen, daß sein fehlerhaftes Verfahren selbst dem Lande zum Nachtheile gereicht.

Erstlich leidet ein jeder Branteweinbrenner dadurch Schaden, daß er anjetzo von seinem Getreide bey jedem Brande auf jeden Scheffel, etliche Kannen Brantewein weniger, und zugleich auch schlechten Spiritum erlangt, welches also nur in einem einzigen Jahre bey einer nur mäßigen Brennerey schon ein ansehnliches ausmacht. 2) Dadurch wird also ohne Noth mehr Getreide verschwendet, welches abermals dem Destillateur selbst mit zum Schaden gereicht,

aber im Ganzen genommen dem gemeinen Wesen angeht; denn ein einziger Branteweinbrenner kann in Jahr und Tag so vieles Getreide unnütz verthun, daß davon 20 — 30 Personen diese Zeit über sich erhalten könnten. Bedenkt man nun die Menge Branteweinbrennereyen in einem Lande, und berechnet den Verlust des unnütz verbrauchten Getreides, so ist wohl nichts gewisser, als daß dadurch das ganze Publikum leiden muß, oder daß noch einige tausend Menschen von den unnöthig verbrannten Körnern ernährt werden könnten. Durch ein kleines Beyspiel wollen wir das Gesagte noch mehr zu beweisen suchen, oder noch deutlicher zeigen, wie viel nur bey einer einzigen nicht großen Branteweinbrennerey in einem Jahre an Getreide unnütz verbraucht wird.

Eine Brennerey, in welcher wöchentlich nur 2 Dresdner Scheffel Korn, oder Weizen verbraucht werden, soll zum Muster dienen. Nach der jetzigen gewöhnlichen Art den Brantewein aus dem Getreide zu ziehen, erlangt man von 1 Scheffel Korn ohngefähr 34 — 35 Kannen, bisweilen aber auch ein paar Kannen weniger und von 1 Scheffel Weizen, (ist Dresdner Maas zu verstehen,) 40 — 43 Kannen, je nachdem das Getreide mehr oder weniger gut oder schwer ist. Richtet man seine Brennerey auf eine bessere Art ein und verfährt dabey nach bessern chymischen Grundsätzen, wie dieses in der Folge gezeigt werden soll, so kann man beym Korne pro Scheffel wenigstens 8 Kannen, und beym Weizen 4 und 5 Kannen jedesmal mehr erhalten, und dabey überdieses noch einen weit besser schmeckenden Spiritus bekommen.

Nun wollen wir sehen, was der Eigenthümer dieser nur kleinen Brennerey in einem Jahre durch seine gewöhnliche Verfahrungsart verliehrt. Wenn wöchentlich 2 Scheffel Weizen zu Brantewein verbraucht werden, so betrüge dieses in 52 Wochen 104 und von jedem Scheffel Weizen 5 Kannen mehr, so beträgt dies in einem Jahre 520 Kannen mehr als vor-

hero, und der erhaltene Brantewein ist über dieses wegen seiner vorzüglichen dem Franzbranteweine ähnlichen Güte mehr werth. Ich will aber bey dem gewöhnlichen Preiße des Branteweins stehen bleiben, und die Kanne mit 3 Groschen 6 Pfennigen in Ansatz bringen, so betragen diese 520 Maas Brantewein, die man mehr erhält 76 Rthlr., welcher Gewinn doch wohl der Mühe werth ist, daß man sich einer bessern Methode befleißige. Nimmt man nun ferner an, daß in manchen Lande eine erstaunliche Menge große und kleine Branteweinbrennereyen befindlich sind, so kann man sich ohngefähr den Verlust denken, welchen theils die Eigenthümer solcher Brennereyen alle Jahre haben, theils, was das Publikum durch das zum Brantewein mehr benöthigte Getreide dadurch verliehrt. Allein dieser Verlust ist es nicht allein. Es kommt hierzu noch ein Zweyter, und dieser ist das Holz. Dieser anjetzt so theure Artikel muß doch beym Branteweinbrennen nicht weniger in Betrachtung gezogen werden, weil bey diesem Geschäfte nicht minder in einem Lande alle Jahre eine erstaunende Quantität verbraucht wird, und nicht nur verbraucht, sondern ich muß sogar sagen, bey den alten Brennöfen verschwendet wird, so daß man bey besserer Einrichtung der Brennöfen und Blasen, wenigstens den 3ten Theil an Holze ersparen kann, woraus denn abermals nicht nur für die Eigenthümer der Brennereyen, sondern auch fürs ganze Publikum gar ein beträchtlicher Vortheil entstehen würde. In dieser Absicht werde ich auch nicht nur einen verbesserten Brennofen, sondern auch eine verbesserte Destillirblase in Kupfer beyfügen. Ich werde mich übrigens bemühen, das ganze Geschäfte des Destillirens so deutlich als möglich vorzutragen, so daß ich hoffe, daß auch der Unerfahrenste in dieser Kunst hinlänglichen Unterricht erhalten soll, damit er dieses Geschäft mit mehrern Nutzen als gewöhnlich betreiben könne. Dabey rathe ich einem jeden, nur die gegebenen Regeln genau zu beobachten. Denn alsdann wird ihm die ganze Arbeit

nicht nur leicht seyn, sondern er wird sich auch der angezeigten Vortheile um so sicherer theilhaftig machen können. Diese Abhandlung ist übrigens für Männer geschrieben, welche noch Unterricht bedürfen, und welche dieses Geschäfte nicht nach dem allgemeinen Schlendrian, sondern mit Ueberlegung und wahren Nutzen betreiben wollen.

---

§. 667.

A. Vom Brennhause.

Da ich für Unerfahrne und Anfänger schreibe, so ist es auch nothwendig, daß ich ihnen von allen und jeden die Hauptumstände zwar kurz, jedoch deutlich anzeige, und da ich die Idee einer neu anzulegenden Brennerey zum Grunde lege, so mache ich den Anfang mit dem Brennhause.

Es ist bekannt, daß sich fast alle Bierbrauer, Brennknechte, ja selbst Bauerweiber rühmen Branntwein brennen zu können, und es auch wirklich thun. Allein jezt entstehet wohl die Frage: ob sie auch im Stande sind aus diesem Geschäfte den höchst möglichen Vortheil zu ziehen, und gute tüchtige Waare zu liefern? Dies ist freilich bey den wenigsten der Fall. Denn dieses Geschäfte erfordert so gut als das Bierbrauen gute Grundsätze und sezt chymische Kenntnisse voraus, wenn es mit wahrem Vortheile betrieben werden soll.

Wer vom Branteweinbrennen Gewerbe machen will, der muß nicht nur die nöthige Bequemlichkeit und einen vollkommenen Absaz von Brantewein wissen, sondern er muß auch das Branteweinbrennen selbst, so wie die Vieh-

mastung verstehen. Daher ich denn das vorzüglichste, dieser Erforderniß anzuzeigen nicht unterlassen darf.

Wo man eine Branteweinbrennerey anlegen will, da hat man sowohl diese Lage des Orts, als die Beschaffenheit des Wassers, und die gewöhnlichen Getreide- und Holzpreiße in Betrachtung zu ziehen, und man muß nach Beschaffenheit dieser Umstände seine Brennerey einzurichten suchen. Glücklich ist die Lage, wenn man auf ein oder die andere Art guten Absatz mit Brantewein zu machen weiß, auf gutes Wasser, mäßige Getreide- und Holzpreiße, oder andere wohlfeile Brennmittel, so wie auch auf gute Abnahme seines Mastviehes Rechnung machen kann. Wenn hierzu noch kommt, daß man hierbey Ackerbau und Mist bedürftige Ländereyen hat, so ist die Branteweinbrennerey in Ansehung des vom Mastviehe zu erlangenden vielen nnd fetten Düngers alsdenn um so viel vortheilhafter.

§. 668.

Angenommen, daß sich jemand in einer so vortheilhaften Lage befindet, auch überdieses mit dem nöthigen Geldvorrathe versehen ist, weil ohne letzteres nichts, also auch dieses Geschäfte nicht gehörig betrieben werden kann, der thut wohl, wenn er die Veranstaltung sogleich mit ein paar großen Blasen trift, in welchen täglich, nach Verhältniß der Umstände, 2 oder 3 Dresdner Scheffel Getreide gebrannt werden können, weil bey kleinen Brennereyen der Gewinnst in keinem so richtigen Verhältnisse bleibt, und hierbey eben so viel Menschen zu halten nöthig sind, auch fast eben so viel Holz und Zeit, als bey einer größern Einrichtung nothwendig ist. Man muß folglich auch nach der Größe der Brennerey, seine Gebäude, Getreide, Holz- und Vieheinkauf, und Mast- Stall einzurichten suchen.

§ 669.

Es verstehet sich von selbst, daß der Raum der nöthigen Gebäude den benöthigten Geräthschaften angemessen sey, damit alles in Ordnung stehen und gehalten, und die Geschäfte mit Bequemlichkeit verrichtet werden können. Dabey hat man also 1) auf gute Böden zur Aufbewahrung des nöthigen Getreides und Malzes; auf gute Keller, worinnen der vorräthige Brantwein aufbehalten wird; 3) im Brennhause selbst auf genugsamen Platz zu einer Brennstube für den Brennknecht, eine Gährungskammer, in welcher das in Gährung gesetzte Gut aufbehalten, so wie auch eine Vorrathskammer zu verschiedenen Dingen nothwendig wird, und 4) auch auf den nöthigen Raum zu 2 großen Branteweinblasen, zu Kühl- und Einmöschfässern, zu Wassereimern, Tonnen und andern nöthigen Geräthschaften die gehörige Rücksicht zu nehmen, und die Größe des Gebäudes also hiernach einzurichten, damit jedes Stück oder Gefäß, was hierzu nöthig ist, seinen unveränderlichen Platz habe und die Geschäfte ordentlich und ohne Hinderniß verrichtet werden können. Ein zu den gedachten Nothwendigkeiten nöthiges Gebäude kann einen Raum von 66 Schuhen lang, 32 Schuhen breit, und 22 — 24 Schuh hoch bis an die Sparren, worunter aber die Kellertiefe mit begriffen ist, einschließen, und wird weder zu groß noch zu klein seyn.

Die Mauern des Brennhauses sollen billig von Grund aus, bis an die Sparren 1½ bis 2 Fuß stark von Steinen aufgeführt werden, wenn man diese nur halwege um einen mäßigen Preiß erlangen kann, weil alle steinerne Gebäude, ohnerachtet ihres anfänglichen höhern Preises, wegen ihrer Dauer wohlfeiler als vom Holze errichtete und ausgemauerte Fache habende Gebäude sind, auch wegen Feuersgefahr den Vorzug verdienen. Allein da die Umstände nicht überall gleich sind, auch manchem sein Geldbeutel Vorschriften macht, so muß man bisweilen von dieser

sonst guten Regel abweichen, und sein Gebäude öfters von Holz errichten, wenn dieses nicht in zu hohen Preise stehet, denn sonst dürften die zu ersparen gesuchten Kosten wohl unbeträchtlich seyn. Doch hierüber muß ein jeder von selbst den besten Weg nach seiner Lage einzuschlagen verstehen, und es lassen sich daher in diesem Falle keine genauen Vorschriften machen. Kann man also nicht massiv bauen, so muß man doch wenigsten dafür sorgen, daß sonst alles so feuersicher als möglich gemacht werde, um sich für möglichen Schaden sicher zu stellen. Das Wölben des Kellers ist nicht schlechterdings nothwendig. Der Fußboden aber soll mit Tafeln ausgelegt, oder wo dieses nicht seyn kann, doch mit Feld- oder Mauersteinen gepflastert, und etwas abschüssig angelegt werden, damit die hier öfters entstehende Nässe gehörig abgeführt werden könne. An Fenstern und Fensterläden darf es nicht fehlen, so wie die Decke über den Balken stark mit Gyps beschlagen, und überdieses mit trocknen Bretern gut gespündet seyn soll, damit das Getreide und Malz ohne Schaden aufbehalten werden könne. Ferner sollen auch einige Züge in der Decke angebracht werden, welche bis über den Forst des Daches hinaus reichen, damit die häufig entstehenden Dünste dadurch besser ausgeführt werden können. Das Einfeuern soll etwas in der Erde, und der Ofen und das Einmauern der Blasen, wegen Ersparung des Holzes oder anderer Feuerungsmittel nach der hier unter Tab. VII. beygefügten Zeichnung geschehe, und endlich das Gebäude selbst wegen Feuersgefahr mit Ziegeln belegt werden.

§. 670.

Unweit dem Brennhause soll nicht nur der Holzschuppen, sondern auch die Kühltröge zum Branteweinschlamme so wie der Maststall angelegt werden, damit man alles in der Nähe habe, und die Arbeiten nicht durch weite Entfernung unterbrochen oder vermehrt werden dürfen.

Es ist sehr begreiflich, daß sowohl die Größe des Schuppens, um stets trockenes Holz vorräthig zu haben, als des Maststalles nach der Größe der Branteweinbrennerey eingerichtet werden müsse oder in gutem Verhältniße stehe, und sich die Einrichtung des letztern nach den Absichten und Nutzen des Eigenthümers entweder zu Ochsen oder zu Schweinen richten müsse; so wie denn gute trockne Holzvorräthe zur bessern Benutzung einer Brennerey gehören, weil bekanntermaßen das trockne Holz mit nassen verglichen doppelte Dienste leistet. Wir halten uns hierbey nicht weiter auf, sondern wenden uns zu einem der unentbehrlichsten Mittel bey diesem Geschäfte, welches in gutem Wasser bestehet.

§. 671.

B. Von dem zum Branteweinbrennen nöthigen Wasser.

Eben so wie gutes Wasser beym Bierbrauen eins der nothwendigsten Stücke, um gutes Bier zu brauen, erfordert wird, eben so nothwendig ist dasselbe auch bey Branteweinbrennereyen, wenn man den wahren Nutzen vom Branteweinbrennen erlangen will; mithin muß man auch, ehe man sich zur Anlage einer Brennerey entschließt, zuförderst theils dessen Güte, theils dessen Menge, damit man niemals Mangel daran leiden dürfe, wohl untersuchen. Da hier eben sowohl wie beym Bierbrauen der Entzweck dahin gehet, und gehen muß, um durch das Wasser die trockene Materie oder den Schrot gehörig aufzulösen, und zur Gährung geschickt zu machen, und dieser Zweck durch ein weiches Wasser weit eher und besser als durch hartes erreicht wird; so ist es auch nothwendig, daß man dieses auf eine oder die andere Art zu erlangen suche.

Ueber das zum Branteweinbrennen nöthige Wasser und dessen guten Eigenschaften werde ich hier keine Wieder-

holung machen, weil es eben die Tugenden haben soll, wie beym Bierbrauen, weshalb ich meine Leser auf das vorhergehende Kapitel und den 588sten und die folgenden §. §. zurück verweise.

§. 654.

Um aber einen jeden von der Wichtigkeit des guten Wassers noch mehr zu überzeugen, und weil sehr viele glauben, daß das Wasser hierzu sehr gleichgültig sey oder nicht so viele Aufmerksamkeit verdiene, so will ich, um meinem Vortrage das rechte Gewicht zu geben, an dasjenige erinnern, was der Verdienstvolle Herr Berg-Commissair Westrumb als ein großer Chymiker, in seinen Bemerkungen und Vorschlägen für Branteweinbrenner anführt, weil dieses Beyspiel manchen vielleicht angenehm seyn möchte. Er sagt in gedachten Bemerkungen S. 94. §. 33 wie folget:

„Wie sehr es bey der Betreibung der Branteweinkunst auf Auswahl der Materialien und auf Reinlichkeit ankomme, davon kann ich hier ein in alle Wege merkwürdiges Beyspiel, aus Briefen eines meiner Freunde, im Fürstenthume G***, anführen. Es wird zur Belehrung und Warnung dienen.

„Ich danke ihnen für die ausführlichen Belehruugen, ich übe sie aus und bedarf der Künsteleyen nicht weiter. Nun aber eine Frage;

„Es existirt hier seit länger als 30 Jahren eine Branteweinbrennerey, die nicht unbeträchtlich ist, in welcher wöchentlich 7 — 8 Faß verfertiget werden. Mein Vorgänger der Herr Amtmann F**, ließ ein neues Gebäude bauen, das ihn über 2000 Rthlr. kostete. Er brennte hierselbst 10 Jahre lang Brantewein.

Vom September an bis in die Mitte des Januars und Februars erhielt derselbe von 950 — 1000 Pfund Schrot, allemal ein Faß des schönsten Branteweins, der sehr gesucht wurde. Von jener Zeit an, bis in die Mitte des Ju-

nius, da man gemeiniglich mit Brennen aufhört, erhielt er statt 112 Kannen 90, 80, 75, auch nur 50 Kannen. Der Brenner schob die Schuld auf den Müller, der von dem Schrote entwandt haben sollte. Wenn ihm nun gezeigt wurde, daß das Schrot soviel als das Korn wog, wande er vor, der Müller habe ersteres eingeweicht und angefeuchtet, oder Grand zur Vermehrung des Gewichtes zugemischt. Wenn er hiermit nicht durchkommen konnte, sollte die Frucht die Schuld haben. Wurde er nun überführt, daß selbige von dem nämlichen Haufen war, so sollte das Schneewasser die Schuld haben, da hier Fluß und laufendes Wasser ist."

Bey meinem Antritte vor 3 Jahren fieng ich ebenfalls an, Brantewein zu brennen. Es ging mir wie meinem Vorgänger. Ich mußte mit Brennen aufhören und mein Mastvieh halb verschenken. Zwey Jahre brannte ich nicht. Weil ich aber das Brennhaus mit 1600 Rthlr. bezahlt hatte, und mein Capital verzinset haben wollte, engagirte ich einen andern Brenner, zumal da ich erfuhr, daß der vorige Brenner die Geschirre nicht gehörig rein gehalten hatte, und daß die Mösche in der gedachten Unglücksperiode in Essigsäure übergegangen war. Mein neuer Brenner, der akkurat, ordentlich und reinlich war, lieferte mir täglich ein Faß Brantewein, der 1 bis 2 Grad stärker war, wie der Nordhäuser. Vor einigen Wochen, wie diese böse Zeit eintrat, wie sie hier genannt wird, erhielt ich statt 112 Kannen 100, 80, 95, 70 und endlich gar nur 50 Kannen.

Während dieser Zeit kam ein reisender Branteweinbrenner und bat mir seine Dienste an. Er ist aus Cölln gebürtig und will auch in Hameln bey zwey Brennern gearbeitet haben. Ich hielt ihn zwar für einen Vagabonden, da er mir aber ein Empfehlungsschreiben mitbrachte, behielt ich ihn, und führte ihn in meine Brennerey. Er köstete eine vor zwey Stunden eingemöschte Büdde, die noch nicht angestellt war und siehe da, sie war schon sauer. Er versicherte, daß er bey einem 32jährigen Brennen noch nie den

Fall gefunden, und wunderte sich, daß man noch Brantewein bekäme. Freylich wollte die Mösche nicht gähren, und ich mußte auf jedes Faß Brantewein für 1½ Thlr. Gest, (Hefen) haben, wenn sie durchbrechen sollte.

Er benahm den ledigen Büdden dadurch sogleich die Säure, daß er einige Eymer kochendes Wasser in sie goß, und sie eine halbe Stunde zudeckte. Wurden sie geöfnet, so schlug ein saurer Qualm heraus. Nachher brannte er die Büdden mit Pulver und Schwefel aus, und diese blieben so lange süß, bis sie beynahe ausgegohren hatten. Nun glaubte ich würde der Brantewein wieder kommen, aber ich hatte mich sehr geirrt. Ich erhalte immer für einige Thaler weniger, wie ich bey der Güte der Frucht, die ich durch eine Mühle vom Staube und Trespen reinigen lasse, erwarten kann. Alle nur mögliche Versuche sind vergeblich, und mein Cöllnischer Brenner, der kein ungeschickter Mann ist, und von allen seinen Handlungen bey der Brennerey, einen Grund anzugeben weiß, kann nicht finden, wo die Ursache des Fehlers steckt.

Ein einziger Umstand ist mir beygefallen, der vielleicht der Brennerey gefährlich seyn könnte. Dieser bestehet darin: das laufende Wasser kommt aus der Ilme, die sonst ein herrliches Wasser hat, das niemals, auch nicht im Jahre 1788—89 Eis gestattet. In der Mitte des Januars oder Anfangs des Februars, wenn der Schnee schmelzt, wässern die Leute, die oberhalb meinem Wohnorte wohnen, wenigstens 40 — 50 Wiesen mit diesem Wasser. Sie wissen es durch allerhand Canäle auf Bergwiesen zu leiten, die gewiß 30 Fuß höher liegen als der Fluß selbst. Kaum ist das Wasser wieder aus den Wiesen in den Fluß gefallen; so wird es von neuem aufgefangen und auf eine andere Wiese geleitet.

Sollte es wohl möglich seyn, daß das Wasser durch das Wässern der Wiesen viel von seiner Kraft verliert, und

der

der Gräserey mittheilet, die vortreflich darnach wächset; oder, sollte vielleicht die Luft das Wasser verderben, da es in sehr großen Flächen auf den Wiesen verbreitet ist? Unrath, den das Wasser von den Wiesen mitbringt, kann solches nicht verderben. Denn zu einer Zeit, wo nicht gewässert wird, hat das trübste Wasser bey Platzregen nichts geschadet.

Nunmehr beantwortet der Herr Berg-Commissär Westrumb diesen Brief und Frage folgendermaßen:

„Ich antwortete: Ihr Unfall hat ganz seinen Grund im Wässern der Wiesen. Es würde mich indeß zu weit führen, wenn ich ihnen zeigen wollte, daß nicht der erdartige Unrath, den das Wasser etwa von den Wiesen mitbringt, Schuld daran seyn könne. Daß das Wasser nie durch Ausstellen an die Luft, und durch atmosphärische Luft überhaupt, verdorben und zur Gährung ungeschickt werden kann. Daß gewässerte Wiesen nicht darum besseres Gras liefern, als ungewässerte, weil sie dem Wasser etwas von seinen specifischen Kräften rauben; sondern daß dieses der Erfolg einer ganz andern Ursache sey.

Dem allen ungeachtet liegt in diesem, von den Wiesen abfließenden Wasser, die Ursache der sauern Gährung ihrer Mösche und ihres Verlustes an Branntwein. Dieses Wasser ist zur sauern Gährung geneigt. Es nimmt nämlich aus den Halmen, Wurzeln und Keimen der Graserevyen und Wiesenpflanzen, die im Herbste zurück bleiben, und nicht ganz zerstört werden, sondern theils durch Gährung und Fäulniß nur halb aufgerieben, theils auch mehr oder weniger vermodert die Wiesen bedecken, gewisse sogenannte extraktartige Theile in sich. Diese sind zum Theil schon sauer, zum Theil aber auch zur sauren Gährung sehr geneigt, und gehen in diese über, wenn man das Wasser erwärmt und mit andern Pflanzentheilchen vermischt.

Lassen sie dies Wasser blos für sich an einen warmen Ort stellen, und sie werden finden, daß es sauer werden

wird. Dies wird sie von der Wahrheit meines Vorgebens überzeugen, und Ihnen die Ursache sehen lassen, warum sie in der Unglückperiode so wenig Branntewein erhalten. Im Anfange derselben ist es das Wasser nur allein, das Ihnen schadet, daher erhalten sie eine größere Quantität: so wie die unglückliche Periode aber weiter fortrückt, wird auch das Wasser, durch die öftere Verweilung auf den Wiesen, stärker ausgeschwängert und schädlicher. Ihre Büdden sind nun auch durch und durch mit Säure angefüllt, daher rührt die größere Neigung des Gutes zum Sauerwerden, und der stärkere Verlust. Denn der Stoff des Getreides, der jetzt zur Säure wird, kann keinen Branntewein liefern.

Lassen Sie alle Ihre Büdden, durch öfteres Ausbrennen mit kochendem Wasser, und durch Verbrennen des bloßen Schießpulvers in derselben, von Säure und verdorbener Luft reinigen. Bedienen sie sich zum Einmöschen und zum Einbrennen, zum Scheuern und Waschen der Blase und der Büdden, des reinen Quell- oder Brunnenwassers, und Sie werden gerade diejenige Quantität Branntewein erhalten, die eine bestimmte Menge Getreide zu jeder andern Jahreszeit geliefert haben würde."

Nach wenigen Wochen schrieb man mir:

„Ihre Vermuthung habe ich gegründet gefunden. Das Flußwasser wird für sich sauer, und ein sogleich noch Reinigung der Büdden, mit Brunnenwasser angestellter Versuch, hat mehr und stärkern Branntwein, wie das Flußwasser gegeben, indes war das Faß doch nicht ganz voll. So war also ein kleiner und unbekannter Umstand die Ursache, daß eine Brantewelnbrennerey mehr Schaden als Gewinn von ihren Geschäften hatte, und vielleicht ganz hätte eingehen müssen, wenn die Chymie ihr nicht freundschaftlich die Hand reichte. Wie oft mögen ähnliche und unbekannte Umstände gleiche Erfolge gehabt haben."

Dieses Beyspiel wird lehren, daß man gutes Wasser zum Brantewelnbrennen wählen, und bey eintretenden

mißlichen Umständen, oder Verlust von Spiritus, sorgfältig davon zu entdecken, und diese alsdann zu entfernen suchen müsse, wenn man nicht Schaden statt Nutzen haben will.

§. 673.

Aeußerst bequem ist es, wenn man gutes Röhrwasser zu seinem Behufe hat, und alsdann die Einrichtung damit so machen kann, daß das Wasser mit leichter Mühe mittelst Rinnen in das Brennhaus theils in die Blasen, theils in die Kühlfässer, Hutabkühler und dergleichen mehr, ohne große Beschwerde geleitet werden kann. Hat man kein Röhrwasser oder sonst fließendes Wasser zu seinen Diensten, und muß sich mit Brunnenwasser behelfen, so muß man auch jetzt den Brunnen, wenn er neu angelegt wird, so nahe als thunlich an das Brennhaus zu bringen suchen, damit man die vorgedachten Bequemlichkeiten erhalten könne, weil durch eine solche Einrichtung viele Arbeit und Mühe erspart werden kann, wie man in der Folge des mehrern hören wird.

§. 674.

C. Von den bey einer Brennerey nöthigen Gefäßen und sonstigen Geräthschaften.

Im Brennhause selbst sind wohl die Branntweinblasen die vorzüglichsten Stücke, welche nebst ihren Helmen und Röhren bekanntermaßen aus Kupfer bestehen, welche, sie mögen groß oder klein seyn, mit sammt ihren Helmen und Röhren, mit guten von allem Bley gehörig gereinigten Zinne (das englische verdient den Vorzug) wohl verzinnet seyn müssen, wenn der darin gefertigte Branntewein keine der Gesundheit nachtheilige Eigenschaft, und zugleich keinen unangenehmen und widrigen Geschmack annehmen soll.

Diese sogenannten Destilirblasen, deren gute oder

schlechte Gestalt, nicht wenig zu guten oder bessern auch mehr oder wenigern Branntewein beyträgt. Die fast in allen Brennereyen niedrig und weit, mit engen Hälsen und niedrigen Blatten ohne Traufrinne seyende Hüthe oder Helme, eingeführten Blasen taugen nichts, und die aus dieser übeln Gestalt entstehenden nachtheiligen Folgen sind nachstehende.

Da der Hals an den gewöhnlichen Blasen viel zu enge ist, so können die durch die Hitze in die Höhe getriebenen Dünste nicht alle hindurch, sondern sie stoßen an den Obertheil der Blase an, sie fallen wieder zurück in die Blase, müssen mehrmalen in die Höhe getrieben werden, bis sie endlich in den Hut gelangen, und da dieser ebenfalls sehr niedrig und platt ist, und der Hutabkühler und die Traufrinne mangelt, und anstatt, daß sich die Dünste alsobald in Tropfen verwandeln, sich in der Traufrinne sammeln, und durch die Röhre, in das Kühlfaß und Vorlage gehen sollten, so fallen die mehresten abermals zurück in den Kessel, folglich müssen dieselben öfterer durch die Hitze in die Höhe getrieben und so zu sagen mit der größten Gewalt durch die engen Röhren heraus getrieben werden.

Es ist einleuchtend, daß aus dieser fehlerhaften Einrichtung der alten gewöhnlichen Branteweinblasen viel Nachtheil für jeden Eigenthümer entstehet. Denn 1) wird weit mehr Zeit zum Abtreiben des Weingeistes erfordert, 2) wie viel Holz unnütz verschwendet, und 3) wird der Spiritus theils schlechter, theils noch weniger. Diese nachtheiligen Umstände sollten billig jeden Eigenthümer einer Branteweinbrennerey dahin vermögen, statt der alten Blasen die neuen verbesserten anzuschaffen, oder wenigstens die alten, wenn sie noch gut sind, mit geringen Kosten abändern und verbessern zu lassen. Wie diese Veränderung der alten Blasen geschehen könne, werde ich bald weiter unten anzeigen, wenn ich zuförderst eine kurze Beschreibung von den in verschiedenen gut eingerichteten Branteweinbrennereyen einge-

führten verbesserten Blasen (von welcher ich unter Tab. VII. eine Zeichnung beygefügt habe) und den Vortheilen, welche sie gewähren, gemacht haben werde.

§ 648.

Auf der VII. Kupfertafel wird man eine Branteweinblase sehen, welche ganz anders als die gewöhnlichen Blasen gestaltet ist. Sie ist höher aber enger als man sie sonst zu machen gewohnt ist. Der Hals der Blase ist beynahe so weit als die Blase selbst, und der Hals, oder auch Helm genannt, ist da, wo er auf dem Blasenhalse aufsitzt von der nämlichen Weite, nach oben aber läuft derselbe immer spizziger zu, wie die Figur zeigt.

Inwendig unten am Hute ist ringsum eine sogenannte Traufrinne angebracht, welche bey einer großen Brennblase die Weite von 2 Zoll und 1½ Zoll Tiefe haben soll, die aber bey einer kleinen sogenannten Abziehblase, in welcher man den schon fertigen Spiritus noch zu guten Aquaviten oder Liqueurs abzieht, nach Verhältniß etwas schmäler und nicht so tief seyn darf. Dieser spitzige Hut hat den Vortheil, daß die Dämpfe alsobald in Tropfen verwandelt, an den innern Seiten des Huts herunter in vorgedachte Traufrinne und von da sogleich in die Kühlfaßröhre in die Vorlage laufen, ohne daß die Dämpfe wie bey den alten Hüten wieder zurück in die Blase fallen, folglich geht die Destillation viel geschwinder von statten, man erhält viel und feinen Spiritus und erspart noch überdieses Zeit und Holz. Die Ausflußröhre muß auch um einen guten Theil weiter seyn, als die gewöhnlichen Röhren.

Um den Hals des Hutes ist ein von Kupfer gemachter hohler Kübel ungefähr einen Zoll tiefer als das Gerinne des Hutes angenietet und dann mit Zinn angelötet, daß er sich um die Traufrinne auslauchet, und sodann bis über die Spitze des Hutes hinans reicht. Dieser Kübel ist dazu be-

stimmt, kaltes Wasser darein zu lassen, um durch dieses den Hut immer kühler zu erhalten, welches den Vortheil gewähret, daß die in den Hut aufsteigenden Dämpfe alsobald in Tropfen verwandelt werden. Man läßt dies kalte Wasser aus einem Wasserbehälter zufließen, der in einiger Entfernung von der Blase so angebracht wird, daß der Boden desselben, mit dem Rande des Hutes beynahe in einer Ebene liegt. Aus gedachtem Wasserbehälter fließt das Wasser durch eine kleine Röhre in eine zweyte, die bis auf den Boden des Kübels hinunter reicht, und das kalte Wasser, welches durch diese Röhre zufließt, treibt durch seine Schwere, das warme leichter gewordene Wasser in die Höhe, welches nunmehr durch das oben am Kübel angebrachte kleine Röhrchen in eine andere Röhre geleitet, und durch diese in einen Abzugskanal abfließt. Unten am Boden des Kübels wird ein kleiner Hahn angebracht, um durch diesen das Wasser bequem ablassen zu können.

Die Erfindung dieser Hüte haben wir den Franzosen zu verdanken.

§ 676.

Im vorhergehenden §. 674. habe ich versprochen anzuzeigen, wie man die alten Branteweinblasen, wenn sie noch gut sind, auf eben gedachte Art mit geringern Kosten einrichten lassen könne, im Fall daß man nicht geneigt sey, das ganze Brennzeug neu verfertigen zu lassen. Dieses Versprechens will ich mich entledigen.

Man hat mir so mancherley Einwürfe gegen die obgedachte neue Art von Branteweinblasen gemacht, daß solche wohl einer nähern Beleuchtung und Berichtigung verdienen. Da nun dem Herr Berg-Commissär Westrumb ähnliche Einwürfe gemacht worden sind, die er aber in seinen Bemerkungen und Vorschlägen für Branteweinbrenner sehr gut und einleuchtend beantwortet hat, so will ich seine Bemerkungen als eines in diesem Fache sehr geschickten Mannes

zu Hülfe nehmen. Da sie mit meinen ganz übereinstimmend sind, meine Lehren unterstützen, und noch mehr Licht darüber verbreiten. Von den Destillirанstalten sagt er in der angezogenen Schrift S. 50. §. 14. u. f. wie folget:

Von den Destillirанstalten und ihrer Verbesserung.

Die größten Mängel der Brennerey finden sich bey den Destillirанstalten.

A. Man behält hier noch immer aus Vorurtheil, aus Gemächligkeit und aus Achtung für die Weisheit der Vorfahren, die uralte und verhältnißwidrige Gestalt der Blasen und Helme bey. Ja neuere Schriftsteller preisen diese veraltete Einrichtung des Brenngeräthes in ihren Schriften*) und empfehlen sogar eine noch schlechtere **). Und doch haben di se alten Brenngeräthe der Mängel viel, und auch nicht ein Gutes, daß sie der Beybehaltung würdig machte.

1) Die Oefnung des Distillirkessels (Blase) ist viel zu klein gegen ihren Durchmesser. Es kann daher nur ein sehr kleiner Theil des in Dunst aufgelößten Flüssigen durch diese Oefnung entweichen und in den Helm und die Kühlanstalt kommen. Ein weit größerer Theil dieser Dünste schlägt an die Decke des Destillirkessels, fällt in diesen zurück, oder drückt auf den Ueberrest des Gutes und erschwert die Destillation, oder ziehet sie in die Länge.

Der Helm ist zu klein, fast platt, ohne Gewölbe und ohne Gerinne. Die Dünste, die an den Helm schlagen und hier etwa zu Tropfen zusammenfließen, fallen in den Kessel

---

*) S. Neuenhahn des Jüngern Branteweinbrennerey.

**) S. Marchand über die Gährung. Gebra wäre es noch zu verzeihen, wenn dieser das Marchandische Brenngeräthe empfohlen hätte.

zurück und ziehen die Destillation gleichfalls in die Länge. Es wird ferner fast nicht ein einziges Dunstbläschen, wie es doch seyn sollte, in diesen Helmen zu Tropfen zusammenfließen und als solche in die Kühlröhre kommen; sondern alles, was übergehen soll, muß durch einen sehr hohen Grad von Hitze und in Form von Dünsten in die Kühlanstalt getrieben werden. Das verursachet Verlust an Zeit, an geistigen Theilen, größern Verbrauch der Feuermaterialien und erzeigt Anbrennen des Gutes. Gründe genug, die uns antreiben sollten, die alten Brenngeräthe abzuschaffen.

B. Billig sollte das Polizeydirectorium eines jeden Landes hierzu treten, und es jedem, der eine Destilliranstalt bedarf, aus den angeführten Ursachen zur Pflicht machen, sich der platten Destillationsanstalt zu enthalten. Man schaffe dann zugleich die ganz widersinnig gestalteten Helme ab, vertausche sie mit den bessern Anstalten der französischen Brennereyen, und nie wird man es zu bereuen Ursach haben. Denn diese Anstalten sind die möglichst besten, und vortreflichsten, die man nur haben kann. Man hat bey ihnen eine weit kürzere Zeit zum Abtreiben nöthig; verrichtet diese Arbeit bey weniger Feuerung, jedes Dunstbläschen tritt in den Helm, wird hier gleich abgekühlt, und zu Tropfen verdichtet. Der Weingeist kommt also schon als Flüssigkeit in die Kühlröhre, und eben dadurch wird jeder, bey der alten Anstalt sonst unvermeidlich eintretende Verlust, so wie der Brandgeschmack des Produktes fast ganz verhindert *).

---

*) Seit mehrern Jahren besitze ich eine solche verbesserte Vorrichtung in meinen chemischen Arbeitsorte. Ich kann in dieser eine Arbeit in 3 bis 4 Stunden beendigen, zu der ich bey den alten Anstalten 10 bis 12 Stunden, und nach Verhältniß ein um so größeres Quantum an Feuermaterialien bedurfte.

A. Jenen Vorschlag habe ich meinen Bekannten schon oft gethan; allein ich fand unter einer Menge von Männern, die sich mit der Kunst des Branteweinbrennens beschäftigen, und die ich auf die Mängel ihrer Brennanstalten aufmerksam machte, nur erst vier Personen, die meinen Vorstellungen Gehör gegeben haben, und ein unbedingtes Zutrauen zu meinen Vorschlägen hatten. Diese Männer, die ich gerne nennen, und ihnen öffentlich für ihr Zutrauen danken möchte, wenn Bescheidenheit an ihrer Seite und innige Achtung an der meinigen, mir's nicht untersagten, ließen ihr Brenngeräthe, nach meiner Anleitung und unter meiner Aufsicht so einrichten, wie es längst in Frankreich gebräuchlich war. Das heißt: die Höhe des Brennkessels wurde vermehrt, sein Durchmesser aber vermindert. Der Helm erhielt die Form eines sehr spitzigen Kegels, an seiner Grundfläche einen gleichen Durchmesser mit dem Kessel, und ein Gerinne. Man umgab ihn mit einen Wasserkessel (Mohrenkopf) erweiterte die Abflußröhre, und gab der alten Kühlanstalt, eine schlangenförmige Kühlröhre. Durch steten Zufluß des kalten und Abfluß des warmen Wassers, den man beym Mohrenkopfe und in dem Kühlfasse anbrachte, hielt man den Helm und die Kühlröhre stets so kalt, daß das Destillat nun nicht mehr warm, sondern völlig abgekühlt, in die Vorlagen kam.

B. Durch diese neuen Einrichtungen wurde der vierte Theil an Zeit, der dritte Theil an Feuermaterialien gewonnen; und, wie sich dieses von selbst versteht, derjenige Theil an Brantewein mehr erhalten, der bey der alten Einrichtung verloren gehet. Bey dieser kommt das ganze Destillat als Dunst in die gerade Kühlröhre, und kann daher beym Ausfluß derselben noch nicht hinreichend abgekühlt seyn.

C. Irre ich nicht, so sind diese Vortheile so überwiegend, daß sie jedermann bewegen müssen jenen Männern zu folgen. Gesetzt auch, der letztere Vortheil, die größere

Menge an Brantewein, werde nicht überall durch sie gewonnen: so sollten doch die Ersparungen an Zeit und Feuermaterialien, da leztere immer seltener und theurer werden, schon hinreichende Bewegungsgründe seyn, jederman zu bewegen sich keiner andern als der verbesserten Destillationsanstalt zu bedienen.

A. Eine genaue Beschreibung dieses Brenngeräthes findet sich zwar in mehreren Schriften *), und ich dürfte meine Leser nur auf jene verweisen. Da ich indes aus eigner Erfahrung reden kann, und manches anders eingerichtet habe, wie es in Frankreich üblich ist; so will ich die Verhältnisse der verschiedenen Theile dreyer Destillirgeräthe hieher setzen, die ich habe verfertigen lassen. Es wird dieses zum Besten derer dienen, die mit der Einrichtung näher bekannt zu seyn wünschen. So kann ich dabey mehrere meiner Erfahrungen bekannt machen.

B. Die erste Blase, die ich verfertigen ließ, hatte folgendes Verhältniß, nebst den fernerhin zu beschreibenden Einrichtungen.

1) Die Höhe der Blase betrug	3 Fuß	6	Zoll.
Ihr Durchmesser	2 —	6	—
Die Höhe des Blasenhalses	— —	4	—
Der Durchmesser desselben	2 —	$4\frac{1}{8}$	—
2) Der Durchmesser des Blasenhalses in der Gegend der Traufrinne beträgt	2 —	5	—
Die senkrechte Höhe desselben von der Traufrinne an	1 —	4	—
Der Durchmesser der Spitze des Blasenhelmes ist so klein als möglich, und beträgt etwa	— —	$\frac{1}{2}$	—

*) Description des arts et metiers Tom. XII. 1780. de Machy Laborant im Großen 1784. desselben Liqueur Fabrikant 1785.

Die Weite der Traufrinne beträgt	— Fuß 2	Zoll.
Ihre Tiefe	— — $1\frac{1}{2}$	—
Der Hals dieses Helmes hat eine Höhe von	2 — 4	—

3) Der Durchmesser des Schnabels, der in der Gegend der Traufrinne angelöthet wird, beträgt oben oder nahe am Helme $2\frac{1}{2}$ —
Unten oder am Ausflusse 2 —
Die Länge des Schnabels ist 18 bis 20 —

4) Um den Hals der Blase wird ein eben so hohes Kupferblech, wie er selbst ist gelegt, dessen Rand nach aussen umgebogen, und über einen Kupferdrath gelegt ist. Der Rand erhält dadurch größere Haltbarkeit und wenigstens $\frac{1}{4}$ Zoll Dicke.

Drey Zoll vom Gerinne des Helmes entfernt, wird um den Hals des Helmes $\frac{1}{2}$ Zoll höher und $\frac{1}{4}$ Zoll dicker kupferner Ring gelöthet. Dieser trägt auf seinem obern Rande den Mohrenkopf, und verhütet, daß der Helm, durch seine Schwere, nicht tiefer in die Blase gedrückt werden kann, als es erforderlich ist. Da er zugleich, auf dem Ringe und rundem Rande des Blasenhalses, genau aufliegt, und mit demselben gleiche Dicke hat: so verschließt er die Blase genau und erleichtert die Verklebung.

5) Die Höhe des Mohrenkopfes beträgt	1 Fuß 7 —	8 Zoll.
Der Durchmesser desselben oben	2 —	2 —
In der Mitte	2 —	— —
Unten in der Gegend des Gerinnes	2 —	$6\frac{1}{2}$ —

Dieser Mohrenkopf stehet um einen Zoll tiefer, als das Gerinne des Helms, schließet sich hier dicht an den Hals desselben an, läuft an diesem herab, ruhet hier auf den oben

gedachten Ringe, und wird auf das sorgfältigste angelöthet. Er wird aber mit drey Hacken und drey starken Ringen versehen, um ihn durch Stricke oder Ketten, welche in diesen Ringen befestiget werden, und vermöge eines Flaschenzuges auf und abholen zu können. Am Boden dieses Kühlfasses, wird ein kleiner Krahn (Hahn), zur gänzlichen Ablassung, an seinem obern Rande aber, ein kleines 1½ Zoll weites Röhrchen, zum steten Abfluß des warmen Wassers angelöthet.

6) Der Durchmesser der Ausladungsröhre beträgt .	2 Zoll.
7) Die Schlangenröhre hat drey bis fünf Windungen; ihr Durchmesser beträgt nach der Blase zu	2 —
Am Ausfluß .	1½ —
8) Die Dicke des Kupferbleches zum Boden des Kessels beträgt	⅛ —
Zu den übrigen Theilen desselben und zu dem Helme, dem Schnabel und der Schlangenröhre	⅛ —
Zum Mohrenkopfe aber	$\frac{1}{10}$ —

9) Die Kupfernägel, mit welchen die Bleche zu diesem Geräthe zusammen genietet werden, müssen dicht neben einander liegen, und auf das sorgfältigste vernietet seyn.

Alle Löthungen an demselben geschehen mit englischen Zinne, und werden höchst sorgfältig gemacht.

Helm und Helmröhre wird inwendig mit dem reinsten englischen Zinne verzinnet. Dies muß aber so oft geschehen, als die Verzinnung schadhaft wird; alsdenn braucht man keinen Helm von Zinn anzuschaffen, der für die mehresten Branteweinbrenner zu kostbar seyn möchte.

A. Eine solche Blase faßt das Gut von 3½ Himpten Schrot, oder 240 Maas Flüssigkeit. Sie fordert zum je-

desmaligen Abtreiben dieser Menge $4\frac{1}{2}$ Stunden Zeit, und lässet sich demnach in 24 Stunden, einmal zum Abtreiben, und zum fünftenmale, zum Weinmachen des ganzen Vorraths an Lutter gebrauchen *)

B. Sie stellt einen kupfernen hohlen Zilinder, mit wagerechten Boden dar, der an der Seite hart über dem Boden eine Oefnung hat, an welcher die Ausladungsröhre angebracht ist. Diese durchdringt den Mantel des Ofens, und hat den Zweck, das abgetriebene Gut, oder die Branteweinswäsche aus der Blase ablassen zu können.

C. Der Hals des Helmes und der Hals der Blase haben einen fast gleichen innern Durchmesser. Jener greift genau in diesen ein, sinkt fast vier Zoll hinab, und ruhet mit seinem Ringe auf demjenigen Ringe, der den Blasenhals und ihre Mündung umgiebt.

D. Der Hut hat beynahe die Form eines großen Zuckerhutes, und der senkrechte Durchschnitt desselben ist ein Triangel, dessen Grundseite so groß ist, daß sich die von der Traufrinne aus in die Höhe laufenden Seiten, in einen rechten Winkel zu spitzen. Diese schiefe Richtung der Wände des Hutes, giebt die möglichst niedrigste Verflächung, und hat den Vortheil, daß die Dämpfe in Tropfen verdichtet, an den Innern des Helmes hinabrinnen, ohne zurück in die Blase zu fallen. Dieser Helm ist demnach ein bauchigter Kegel, dessen Untertheil dem Halse durch eine bauchigte Tropfrinne verbunden ist.

E. Um den Hals des Hutes ist ein hohler Kübel von Kupferblech angenietet und mit Zinn so angelöthet, daß er sich um die Tropfrinne ausbauchet, und denn über den Gipfel des Helmes in die Höhe steigt. Er ist bestimmt, kal-

*) Der Besitzer derselben richtet in 24 Stunden mit ihr so viel aus, als er vorher mit einer größern, die 320 Maaß hält, in 24 Stunden kaum ausrichten konnte.

tes Wasser aufzunehmen, und durch dieses den Hut immer kalt zu erhalten. Man lässet dies kalte Wasser aus einem Wasserbehälter zufließen, der in einiger Entfernung von der Blase, und zwar so in der Höhe angebracht ist, daß der Boden dieses Behälters, mit dem Rande des Hutes in einer fast gleichen Ebene liegt. Aus dem Wasserbehälter fließt das Wasser durch eine kupferne Zuleitungsröhre, in eine zweyte, die bis auf den Boden des Mohrenkopfes hinreicht. Das kalte Wasser, daß aus dieser Röhre zufließet, verdrängt vermöge seiner größern Schwere, das erwärmte und eben dadurch leichter gewordene, welches den Helm bisher umgab. Es wird nun zum Aufsteigen und zum Abfluß genöthiget. Dieser erfolgt durch das oben am Mohrenkopfe angebrachte Röhrchen, aus dem es durch eine anderweite Leitröhre, in den nämlichen Kanal geführet wird, der das warme Wasser des Kühlfasses fortschaft.

F. Das Kühlfaß behält seine Gestalt und Einrichtung, nur muß man, wie gesagt, nicht eine gerade, sondern eine schlangenförmige Röhre durch dieses hingehen lassen, und das kalte Wasser sehr ofte in demselben erneuern. Damit man auch hier des Vortheils nicht entbehre, daß das kalte Wasser das wärmere in die Höhe drängt und zum Abfluß nöthiget; so wird in das Kühlfaß ein hölzerner, drey Zoll in Quadrat haltender, hohler Ständer gesetzt, und so befestigt, daß er auf den Boden des Kühlfasses reicht, ohne ihn zu berühren. Auf diesen Ständer legt man die Rinne, die das Wasser aus der Pumpe zuführet. Es läuft in ihn hinnab, drängt das wärmere Wasser in die Höhe, von wo es durch eine, am Rande angebrachte Röhre, in einen ähnlichen hohlen, außer dem Kühlfasse stehenden Ständer und denn weiter in den Abzugskanal fließt *).

*) Wer des Kühlfasses ganz überhoben seyn will, dem rathe ich die Weichelsche (Chemische mineralogische Beobachtungen

G. Gerade über der Spitze des Hutes, wird in der Decke der Brennkammer, ein starker eiserner Ring befestiget, und an diesen ein Flaschenzug aufgehangen. Der Strick, der über die Rollen des Flaschenzuges läuft, endigt sich in drey Ströhnen. An jede Strehne wird ein Hacken gebunden, diese fassen in die Ringe des Mohrenkopfes, den man, vermöge dieser Verrichtung, auf die Blase und von derselben haben kann.

A. Sollte jemanden das Verhältniß dieser weitläuftig beschriebenen Blase und ihrer Theile nicht passen, weil das Locale seiner einmal bestehenden Brennkammer es nicht erlaubt, dem rathe ich zu folgendem. Einer meiner Freunde mußte dies erwählen, weil die Höhe seiner gewölbten Brennkammer, kein anderes zuließ.

1) Die Höhe dieser Blase beträgt	2 Fuß	5 Zoll.
Ihr Durchmesser	3 —	4 —
Der Durchmesser des Blasenhalses	2 —	9 —
Seine Höhe	— —	4 —
2) Der Durchmesser des Hutes beträgt in der Gegend der Traufrinne	2 —	9 —
Seine senkrechte Höhe von dieser Rinne an	1 —	5 —
Der Durchmesser der Traufrinne	— —	3 —
Ihre Tiefe	— —	2 —
Der Helmhals hat eine Höhe von	— —	7 —
Der Durchmesser des Schnabels oben	— —	3 —
Unten	— —	2 —
Er ist lang	— —	18 —

1779), oder die Godolnische (Chemische Annalen 1792 1r Bd.) Kuhlanstalt an.

3) Der Mohrenkopf ist hoch	1 Fuß	11	Zoll.
Sein Durchmesser beträgt oben	2 —	2	—
Unten	2 —	6	—

Das ganze übrige Zubehör dieses Brennzeuges ist so gestaltet, wie ich es oben beschrieben habe.

B. Diese Blase faßt gleichfalls das Gut von $3\frac{1}{2}$ Himpten Schrot oder 240 Maaß Flüssigkeit, 1 Himpten ist ohngefähr so viel wie der 4te Theil von 1 Dresdner Scheffel. Um dieses abzutreiben, hat man noch etwas weniger Feuermaterial, als bey der erst beschriebenen Blase, und nur $3\frac{1}{2}$ Stunde Zeit nöthig. Der Besitzer derselben kann in 24 Stunden fünfmal Lutter abtreiben, und diesen in der übrigen Zeit zu Wein machen. Aus dieser Erfahrung erhellet demnach, daß man von den in Frankreich üblichen Verhältnissen der Theile eines Brennzeuges, mit Vortheil etwas abgehen, und den Durchmesser des Brennkessels vergrößern, seine Höhe aber verringern könne.

A. Verschiedene Personen werden vielleicht die Kosten scheuen, die mit der Anschaffung eines solchen Brennzeuges verknüpft sind, und diese wohl nicht mit Unrecht *). Diesen kann ich aber zu ihrer Beruhigung sagen, daß sie jeder andern Blase und zwar mit geringen Kosten, die Einrichtungen können geben lassen, die ich so sehr zu rühmen Ursache habe. Es versteht sich indes von selbst, daß die alte Blase in deren Besitz sie sind, nicht gar zu unförmlich seyn müsse.

Einer meiner Bekannten, der eine sehr gute und noch fast ganz neue Blase von altem Schnitt hatte, wollte diese nicht

*) Ein Brennzeug, wie die oben beschriebenen sind, wird hier in Hameln mit 213 Rthlr. in Pistolen à 5 Rthlr. bezahlt. Die Veränderung an einer alten Blase können 70 bis 90 Rthlr. zu stehen kommen. Der hiesige Kupferschmidt Clos, macht alles von vorzüglicher Güte und mit möglichsten Fleiße.)

nicht gern aufgeben, und wünschte doch die beschriebenen Verbesserungen bey ihr anzubringen. Zur Erreichung dieser Absicht wählten wir folgendes Mittel: Die Decke der Blase wurde ausgeschnitten, und ein neuer Hals eingenietet. Ihre sonstige Gestalt behielt man bey, man versahe sie aber mit einem kegelförmigen Hute. Durch das alles entstand folgendes Verhältniß der Theile:

1) Die Höhe der Blase betrug nur	2 Fuß	1	Zoll,
Ihr Durchmesser aber	3 —	9	—
Der Durchmesser des neuen Blasenhalses betrug	2 —	1	—
Und seine Höhe	— —	7	—
2) Der Hut war in der Gegend der Traufrinne im Durchmesser	2 —	6	—
Seine senkrechte Höhe von dieser Rinne an beträgt	1 —	7	—
Die Traufrinne ist weit	— —	3	—
Tief	— —	2	—
Die Höhe des Halses am Hute beträgt	— —	7	—
Der Durchmesser des Schnabels beträgt aber	— —	3	—
Unten	— —	2	—
Seine Länge	— —	15	—
3) Die Höhe des Mohrenkopfes beträgt	1 —	9	—
Sein Durchmesser oben	1 —	8	—
In der Mitte	2 —	9	—
Unten	2 —	10	—

C. Die übrigen Theile dieses Geräthes sind denen oben beschriebenen gleich. Sie faßt obenmäßig das Gut von $3\frac{1}{2}$ Himpten Schrot, gebraucht zu jeder Destillation 4 Stunden Zeit, treibt dennoch in 24 Stunden, fünfmal,

und macht in den übrigen Stunden den ganzen Futtervorrath zu Wein.

A. Dies ist es, was ich über diesen Theil der Brantweinbrennkunst zu sagen habe, ich werde indes, ehe ich diese Materie ganz verlasse, noch zween wichtigen Einwürfen begegnen, die man mir gemacht hat, und noch ferner machen kann: und die man als unübersteigbare Hindernisse, der allgemeinen Einführung des neuen Brenngeräthes, darstellen wird.

B. Diese vermeinten Hindernisse bestehen nun in folgenden:

1) Wo nimmt man an Orten, da kein laufendes Wasser mit einem starken Falle zu finden ist, so viel Wasser her, als zur nöthigen Erneuerung desselben in dem Mohrenkopfe erforderlich ist, und wie bringt man es bequem dahin?

2) Wie entgehet man der Inconvenienz, die aus der Größe und Schwere des Helmes, und der in einigen Gegenden eingeführten Ablieferung desselben, an Accise- und Contributions-Recepturen entspringen wird.

Zur Beantwortung jener nicht unwichtigen Fragen bietet mir die Erfahrung gleichfalls die Hand: denn die gedachten Hindernisse sind schon, an zwey Orten glücklich von mir gehoben worden.

A. Es besteht fast keine Brennerey, in der nicht zwey Kammern, die Gährungs- und Brennkammer, oder die Schür- (Feuer-) und Brennkammer befindlich seyn sollten. Ferner kann keine Brennerey ohne eine Wasserpumpe bestehen, aus der sie das nöthige Wasser zum Einbrennen, Scheuren, Waschen, und dem übrigen Arbeiten erhält. Wo diese beyden Bedürfnisse fehlen, da muß man sie nicht anlegen.

B. Das ganze Brenngeräthe pflegt mit seinem Ofen, seinem Hute und seinem Mohrenkopfe selten höher als 10 bis 12 Fuß zu seyn. Man lasset in gleicher Ebene mit

dem Rande des Mohrenkopfes, wenn er fest auf der Blase stehet, zwey Balken durch die Wände der Gährungs- oder Schürkammer, und zwar an denjenigen Seiten der Kammern stossen, die der Blase und dem Wasserpfosten am nächsten sind. Auf diese Balken oder Träger wird eine 4 Fuß hohe, und 6 Fuß im Durchmesser haltende Wanne gestellt, die hart über ihrem Boden mit einem Krahn, (Hahn) versehen ist. Dann leite man eine Röhre durch die Wand der Brennkammer, von diesem Krahn ab bis über den Mohrenkopf der Blase, und treffe die fernere Einrichtung so, daß sich an diese eine anderweite Röhre befestigen lässet, die einen geringeren Durchmesser hat, und bis auf den Boden des Mohrenkopfes reicht.

C. Der Wasserpfosten, die Brunnenröhre, der 19 bis 20 Fuß über die Erdfläche erhaben seyn muß, erhält zwey Krahne, die in verschiedener Höhe angebracht werden. Der untere ist in gewöhnlicher Höhe in demselben befestiget, und führt das Wasser in den Kühlständer, Wärmekessel u. s. w. Der obere wird an der Seite angebracht, welche der Wanne am nächsten ist, und in einer solchen Höhe, etwa 16 Fuß von der Erde eingelassen, daß sein Ausfluß um einige Zoll höher liegt, als der Rand der unter B. erwähnten Wanne. Von diesem obern Krahn läuft eine hölzerne Rinne, bis an die Wanne, und führet das Wasser dorthin.

D. Soll diese Wanne mit Wasser angefüllt werden, so wird der untere Krahn des Pfostens verschlossen, und der obere geöfnet. Man wird das Wasser dann, vermöge des Ventils und Schwengels bis an den obern Krahn heben, es wird durch diesen in die hölzerne Rinne und so weiter, in die Wanne fliessen. Bedarf man des Wassers zum Anfüllen des Mohrenkopfes und Abkühlen des Helmes: dann öfne man den Krahn an der Wanne, und es wird in einem

ununterbrochenen Strahle durch die Leitungslöcher in den Mohrenkopf fließen *).

E. Die Wanne wird der mehrern Haltbarkeit wegen mit eisernen Bändern gebunden. Höchst dauerhaft wird man sie, das Kühlfaß und das übrige hieher gehörende Geräth machen, wenn man alles einigemal mit Leinöl tränkt, in welchem etwas Pech und ein wenig Bleyglätte aufgelößt sind.

Dem zweyten Hinderungsmittel begegnet man folgender Gestalt:

Man befestige in der einen Wand der Brennkammer einen starken eisernen Krampen. An diesen Krampen wird der Helm vermöge einer Kette, die man durch einen Ring des Mohrenkopfes ziehet, aufgehangen, und mit einem Schlosse angeschlossen, wenn die Blase feyern soll. Den Schlüssel zu diesem Schlosse liefert man nun, gehörigen Ortes, statt des Helmes ab, und fordert ihn wieder, wenn man seiner bedarf. Diese Vorrichtung lässet sich so künstlich und geschickt einrichten, daß die Defrauden bey ihr so gut, als bey jeder andern Einrichtung ganz unmöglich gemacht werden."

§. 677.

Es würde Ueberfluß seyn, wenn ich nach so überzeugenden Beyspielen und Beweisen, wie in dem vorhergehenden §. vom Herrn Berg = Commissair Westrumb angeführt worden, von dem Nutzen, welchen die verbesserten Brante=

---

*) Eine solche Vorrichtung bestehet nun schon seit 6 Jahren zu O — r. und ist zu B — l. vor zwey Jahren angelegt worden. Zu Frankfurt an der Oder sahe ich sie indes schon vor 24 Jahren. Dort waren in einer großen Brennerey alle Helme, deren man viere hatte, mit Mohrenköpfen versehen, die eine so gute Einrichtung und Größe hatten, daß es keiner weitern Kühlanstalt zur Abkühlung der Destillate bedurfte.

weinblasen haben, noch ein Wort weiter sagen wollte. Denn wer durch diese nicht eines bessern überzeugt wird, der dürfte wohl schwerlich überzeugt werden, mithin will ich nunmehro mit wenigen der Fehler gedenken, welche bey den gewöhnlichen Brennöfen obwalten, denn diese sind nicht minder beträchtlich, weil sie zur Holzverschwendung unendlich viel beytragen, folglich nicht nur den Eignern der Brennereyen, sondern auch dem ganzen Lande nachtheilig sind. Man wird mich hoffentlich keines Fehlers beschuldigen, daß ich nicht erst vom Ofen geredet habe, ehe ich der Blasen erwähnte, denn es ist mir wohl wissend, daß man erst einen Ofen setzen muß, ehe man die Blase ganz benutzen kann; allein weil ich glaube, daß der Ofen nach der Blase; aber nicht die Blase nach dem Ofen eingerichtet wird, und dieser die Einfassung der erstern ist; so glaube ich auch, daß hier kein Rangstreit entstehen dürfte, wenn der Ofen nach der Blase folgt.

Der erste und gewiß nicht unwichtige Fehler, welcher bey allen gewöhnlichen Brennöfen anzutreffen ist, ist, daß durch ihren üblen Bau sehr vieles Holz oder andere Feuerungsmittel verschwendet werden, welches bey der großen Menge von Brennereyen in einem Lande alle Jahre eine gar beträchtliche Quantität ausmacht, welchen Fehler doch billig ein jeder Eigenthümer einer Brennerey abzustellen sich ernstlichst angelegen seyn lassen sollte, und das um so mehr, weil man in allen Ländern über den immer größer werdenden Holzmangel und Theurung dieses Artikels mit gutem Grunde die bittersten Klagen führt, und der daher entstehende Schade die Eigenthümer der Branteweinbrennereyen nicht allein, sondern das ganze Publikum trift. Das zweite Uebel, welches von dem ungeschickt angelegten Brennöfen öfters entstehet, ist, daß, da man das Feuer gehörig zu dirigiren nicht im Stande ist, das in der Blase befindliche Gut anbrennt, oder der Hut abgestossen wird, und Feuersgefahr entstehen kann, wovon wir nur gar zu viele

Beyspiele schon haben, ohne die Unbequemlichkeiten zu rechnen, welche die übel ausgedachten Oefen überdieses noch jedem, der sich mit diesem Geschäfte abgiebt, verursachen; denn wie viele Mühe verursacht es nicht, den Ofen, so bald als der Hut aufgesetzt ist, und der Spiritus zu steigen anfängt, in der größten Geschwindigkeit mit genugsamen Holze voll zu stecken, die Thüre zuzumachen, und alle Löcher zu verstopfen, doch so, daß das Feuer nicht ganz und gar erstické. Behält nun das Feuer zu viel Luft (und diese kann man bey der jetzigen Einrichtung der Oefen nicht mindern und vermehren, wie man will und es gleichwohl seyn sollte,) so steigt das Gut in der Blase über und stößt den Hut zum größten Nachtheile ab. Ist das Feuer hingegen zu sehr verstopft, so kann der Spiritus nicht gehörig steigen, ja die ganze Masse kommt wohl gar aus dem Kochen, der Mösch setzt sich zu Boden, das Gut brennt an, und der Brantewein wird nunmehro verdorben. Lauter Dinge, welche jeden vernünftigen Mann bewegen sollten, diese durch Verbesserung der Brennöfen abzustellen. Es fehlt besonders an einer guten Einrichtung, das Feuer in seiner Gewalt zu haben, und nach Belieben oder Bedarf, zu vermindern oder zu vermehren. Man muß ferner bey Erbauung seiner Destillíröfen darauf sehen, daß man nicht nur Holz ersparen, auch andere wohlfeilere Feuerungsmittel anwenden könne, und die Direction des Feuers ganz in seiner Gewalt habe. Das Kupfer Tab. VII. stellt einen solchen Brennofen dar, bey welchem man alles dieses vereinigt antrift, und wer daher einen neuen Brennofen erbauen will, der hat hier ein sehr gutes Muster dazu. Besser eingerichtete Destillíröfen sind mir zur Zeit unbekannt. Die Erklärung dieses Kupfers findet man weiter unten angezeigt. Der Erfinder dieses Brennofens ist Herr Sachtleben zu Quedlinburg *),

*) Die Blase ausgenommen, deren Zeichnung ich beygefügt habe.

welchen er uns in seiner ao. 1790. herausgegebenen Holzsparkunst geliefert hat, woselbst er uns Seite 65. folgende Beschreibung macht:

„Von der Holzersparung bey den Branteweinbrennereyen, und der deshalb zu machenden Verrichtung.

„Die Feuerung bey den Branteweinbrennen, ist größtentheils noch von der Beschaffenheit, daß dazu eine große Menge Holz erfordert wird. Ich brauche mich hierüber wohl nicht in eine weitläuftige Auseinandersetzung einzulassen. Die Einrichtung, die ich dieserhalb in meinem eigenen Hause getroffen habe, welche ich aufrichtig, um auch meinen Mitgewerken sie zu gute kommen zu lassen, in der beygefügten Kupfertafel und deren Erklärung mittheile, wird die Vortheile von selbst ergeben, die dadurch im Gegensatz der bisher gewöhnlichen Einrichtungen entstehen.

Ich übergehe auch der Kürze halber, die bey dieser meiner neuen Einrichtung sich ergebenden kleinen Nebenvortheile, die ein jeder von selbst finden wird, und führe nur noch zu einiger Erläuterung dieser vorgestellten, verbesserten Feuerart, folgendes an, um meinen Lesern zu zeigen, worinn deren Hauptvortheile bestehen.

Es brennt nämlich mein jetziges Blasenfeuer:

1) Gedrängt und eingeschlossen in seinem Heerde, auf einem Roste.

2) Brauche ich die Hitze so lange als irgend möglich ist, indem ich sie und den Rauch zweymal um die Blase ziehen lasse.

3) Behalte ich das aufs möglichste eingeschlossene Feuer völlig in meiner Gewalt.

---

denn Herr Sachtleben hat in seiner Zeichnung noch eine Blase nach der alten Art angegeben.

Anmerk. d. Herausg.

Ich kann nämlich, nachdem ich mehr oder weniger Luft zum Feuer durch die kleine Aschengraben Thür zulassen will, es stärker oder schwächer brennen lassen, ja es sogar, wenn ich will, ausdampfen.

Wer die Brennerey kennt, wird bey gehöriger Aufmerksamkeit bald finden und sich selbst davon überzeugen können, daß aus alle diesem noch folgende Vortheile entstehen. Es wird nämlich:

4) Hiedurch viel Holz erspart.

5) Weil bey dieser Feuerart die Blase geschwinder zum Sieden oder Kochen, (oder wie man zu sagen pflegt, in Gang) gebracht werden kann; so folgt daraus, daß mehr an Zeit gewonnen wird, welche wieder zum Abtreiben benutzt werden kann. Es wird also nicht so viel vom Spiritus oder Geist der Luft zu Theil, als wenn dieses Abtreiben des Weins, wegen Mangel der Zeit, mit mehrerer Eilfertigkeit betrieben werden muß.

6) Weil das Brennmateriale nur von unten her seine Stärke oder Zugluft zum Brennen bekommt; so prallet seine Flamme desto stärker, sicherer und gerader, unter den Boden der Blase.

Aber auch hier bekommt sie ihre Freyheit, wie bey der alten Art, noch lange nicht. Ich lasse nun die Hitze noch zweymal um die Blase, in den angebrachten Röhren herum laufen. Hieraus entsteht noch:

7) Ein neuer Vortheil. Weil nämlich der Rauch bey dem zweyten Umlauf nur noch wenig Hitze hat, so hat er nicht so viel Wirkung auf den obern Theil der Blase. Wenn schon ein Theil des Weins abgetrieben ist, so ist die Blase oben über den dritten Theil ledig. Die vorige, alte, heiße Stichflamme, berührte und umfaßte diesen obern Theil der Blase also, und brannte vor der Zeit das Kupfer mürbe. Man kann also bey dieser Methode, eine kupferne Brantesweinsblase, um einen vierten Theil Zeit länger im Stande erhalten.

Diese Feuerart kann aber nicht anders betrieben werden, als daß der Schornstein, unterhalb zugedeckt werde. Durch diese Verdeckung, wird dem Schornstein der Rauch, der unten vom Blasenfeuer sich absondert, in einer verschlossenen Rauchröhre zugeführet, welche nach Verhältniß der Blase 6 bis 8 Zoll, im Lichten, ins Gevierte enthalten muß.

Damit nun aber auch der Feuermauerkehrer in den Schornstein herauf steigen könne, muß man in dieser Verdeckung eine Oefnung lassen, welche mit einer blechernen Thüre verschlossen werden kann. Diese Thür wird jedesmal nach Reinigung des Schornsteins wieder gut mit Lehm verstrichen. Das Verstreichen dieser genau anpassenden Fallthüre, ist um deswillen nöthig, damit weiter keine Luft in den Schornstein kommen könne, als blos die von unten durch den Rost unter die Blase zieht.

Damit nun auch diese Kanäle vom Ruß und der Flugasche gereiniget werden können, muß jeder Maurer dahin bedacht seyn, daß bey diesem Bau, nach der jedesmaligen Lage, die nöthigen Oefnungen so angebracht werden, daß dadurch der angesetzte Ruß, aus den schon gedachten Kanälen gehörig heraus geholet werden könne. Diese Oefnungen können durch Herausnehmung einiger dazu kenntlich eingesetzten, nicht verbundenen Steine, erhalten werden, die man denn sogleich wieder einsetzt und verschmiert. Bey dem Wiedereinsetzen und Verschmieren dieser Steine, muß sich der Maurer aber sehr wohl vorsehen, daß er den Rauchkanal dadurch nicht verschmälere oder enger mache, wodurch sonst der Zug an seiner Stärke verlieren und mehr Holz darauf gehen würde. Wird dieses Reinmachen nicht versäumt, sondern alle 8 bis 14 Tage wiederholet, so von einem Maurer am schicklichsten geschehen kann, so wird es an Zug niemals fehlen und dabey viel Holz geschont werden.

Wie dieser Bau anzustellen sey, wird durch Tab. VII.

und der dazu gehörigen Erklärung, hinlänglich nachgewiesen.

Wird die Scheidung nebst dem Verdeck im Ganzen von Gußeisen gemacht, so kann der Kessel bey dem Reinmachen des Kesselofens herausgenommen und zugleich mit gescheuert werden. Nimmt man aber statt dieses Eisens, Steine zum Verdeck und der Scheidung, so müssen bey dem ersten und zweyten Umlauf nach der jedesmaligen Anlage, einige nicht ins Verband kommende, kenntbar gemachte Steine, so eingesetzt werden, daß man sie leicht herausnehmen, und durch die Lücken, der Ruß aus den Kanälen heraus geholt werden könne.

§. 678.

Gesetzt aber mancher wäre nicht geneigt, oder die Umstände wollten es nicht erlauben, einen dergleichen Brennofen, wie im vorgehenden §. beschrieben worden, anzulegen oder zu erbauen, und man wollte gleichwohl eine Ersparung an Feuermaterialien oder Holze machen, und zugleich das Feuer nach Belieben dirigiren können, um stets eine gleichförmige Hitze im Ofen und einen egalen Gang des Weingeistes zu erhalten, so will ich nunmehro kürzlich anzeigen, wie auch die gewöhnlichen Brennöfen verbessert, und zu ihrer Absicht bequemer eingerichtet werden können. Es kommt hierbey alles darauf an, daß das Feuer einen guten Zug erhalte, dieser Zug aber auch nach Belieben in der Geschwindigkeit nach allen Graden vermehrt oder vermindert werden könne. Hierzu gehört nun folgende Einrichtung.

Der Heerd des Ofens wird von Mauerziegeln nach der Größe der Blase von gehöriger Länge und Breite angelegt. Ueber dem Heerde läßt man ein Aschenloch, ohngefähr 10 Zoll breit und 8 Zoll hoch anlegen. Die Mauer des Heerdes wird sodann noch um 6 Zoll erhöhet und in derselben ein Kanal 10 Zoll breit und 6 Zoll hoch gelassen, und so eingerichtet, daß er gerade unter die Blase komme. Ueber

diesem Kanale wird ein Rost von viereckichten eisernen Stäben gelegt, das übrige des Kanals aber mit Mauerziegeln belegt, so, daß der Feuerheerd kleiner werde, als gewöhnlich und nicht so viel Holz als sonst eingelegt, und verbrant werden könne, der Aschenheerd aber wird etwas größer als der Feuerheerd gemacht, durch die Vergrößerung des letztern wird der Lufzug vermehrt und das Feuer zum lebhaftern Brande gebracht; und ungeachtet nun der Feuerheerd weniger Holz oder Feuermaterialien fassen kann als sonst, so giebt dennoch die geringere Menge Holz mehrere Hitze (weil diese mehr eingeschlossen ist) als sonst eine weit größere Quantität Holz zu geben im Stande war, das Gut fängt daher in der Blase eher an zu kochen, und kann bey weniger Zeit und Holz, viel eher abgetrieben werden.

Ueber dem gedachten zweyten Heerde, wo der Rost liegt, wird sodann wieder ein Loch in die Mauer ungefähr 10 Zoll breit und 8 Zoll hoch, welches eigentlich das Einheizeloch ist, gemacht. Dieses Einheizeloch sowohl als das Aschenloch, müssen beyde mit eisernen Thüren, welche genau anschließen, versehen werden, und in der untern Thüre, welche vor den Aschenloche ist, werden noch zwey kleinere Thürchen angebracht, damit man vermittelst dieser und des im Rauchkanale angebrachten Schiebers, (die man nur nach Bedarf nebst dem Schieber öfnet oder verschließt), die Regierung des Feuers in seiner Gewalt hat, so daß man die Hitze stark oder schwach machen, oder das Feuer auch sogleich dämpfen oder ersticken kann, wenn man diese Thüren ganz zumacht, und zugleich den Schieber im Rauchkanale zuschiebt.

Nunmehr führt man den Bau des Ofens weiter in die Höhe, wobey man die Einrichtung zu machen sucht, daß die Blase ungefähr 10 — 12 Zoll über den Rost erhaben bleibt, damit man hinlänglichen Platz zu den Feuermaterialien übrig behalte. Um die Blase sucht man einen Kanal herumzuführen, welcher 6 Zoll hoch und breit seyn kann,

um die Hitze des Feuers mehr zu benutzen. Am hintern Ende des Ofens, wo man den Rauch hinaus zu führen sucht, wird ein kleiner Rauchfang von Mauerziegeln, auf die hohe Seite gesetzt, aufgeführt, dessen viereckichte Weite im Lichten 6—8 Zoll seyn, (je nachdem der Ofen mehr oder weniger groß ist), und seinen Ausgang in die Feuermäuer, oder sonst durch das Brennhaus in der Höhe nehmen kann. In diesem kleinen Rauchfange wird der oben erwähnte blecherne Schieber einige Fuß hoch über den Ofen angebracht.

Will man nun Brantewein brennen, so wird, wenn das Holz angezündet worden, die Thüre des Aschenheerdes so wie der Schieber im Rauchkanale geöfnet, die Thüre vor dem Einheizeloche aber völlig zugemacht, da denn der Ofen aufs beste ziehet, und das Gut bald ins Kochen bringt.

So wie das Gut aber anfängt zu kochen, so wird der Schieber etwas zugeschoben, auch nur durch Oefnung einer kleinen Thüre vor dem Aschenloche so viel Zug gegeben als nöthig ist, das Feuer im gehörigen Brande zu erhalten, und dem Brantewein zum ordentlichen Uebergehen zu bringen. Hat man die gedachten Oefnungen richtig gestellet, so daß der Spiritus gehörig hierüber geht, so kann man die Blase, ohne dabey zu stehen, ein paar Stunden gehen lassen, weil der Weingeist bey immer gleichem Feuer auch stets egal oder gleichförmig herüber gehen wird. Es kommt hierbey nur auf eine kleine Uebung an, denn auf diese Weise kann man alle nur mögliche Grade des Zuges und der Hitze geben.

§ 680.

Auch über diesen Punkt, nämlich über die schlechte Verfassung der Brennöfen und deren Verbesserung hat Herr Westrumb seine Gedanken geäußert, welche alles Vorhergesagte noch mehr bestätigen, wobey er sich denn folgendermaßen ausdrückt:

„Verschwenderisch geht man in den Brennereyen, wie

sie jetzt sind, mit den Feuermaterialien um. Aber wie kann man anders? Die Destillirblasen und die Oefen sind fehlerhaft angelegt, und das Destillirgeschäft wird mehrentheils durch Menschen betrieben, die für eine sorgfältige Regierung des Feuers keinen Sinn haben. Billig sollten die Landespolizeyen auch auf diesen Punkt ihr Augenmerk richten, und den Brantweinbrennern eine bessere Einrichtung ihrer Brennöfen anbefehlen; und da Holz und Torf jetzt in so hohen Preisen stehen, sie zum Gebrauche der Steinkohlen anhalten.

Die Veränderung der Brennöfen ist höchst nöthig, wenn dem Mißbrauche des Feuermaterials gesteuert werden soll. Die Verbesserung der Oefen darf aber nicht in dem faulen Heinzen bestehen, den Hahnemann zu diesem Zwecke empfohlen hat *). Zu diesem Ofen rathe ich aus Erfahrung nicht, er hat freylich einige gute Eigenschaften, aber dagegen eben so große Mängel. Im Gegentheil rathe ich blos, zu einer verhältnißmäßigen Vergrößerung, des Aschenheerdes zum Feuerheerde, und zur Verkleinerung des letztern; dieser ist zu groß und jener zu klein. Daher wird denn auch immer viel zu viel Feuermaterial verschwendet; dies verschwellt blos ohne heizen zu können. Ferner rathe ich die Anbringung der Luftzüge dringend an. Diese werden in mehreren größern und kleinern Thüren des Aschenheerdes, und in einem, mit Schiebern versehenen Rauchkanal, bestehen können. Die Vortheile einer solchen Einrichtung sind beträchtlich: so wird

1) der Zufluß der kältern Luft, durch die Vergrößerung des Aschenheerdes vermehrt, und selbst das Feuer, bey einer geringern Menge Materialien, in lebhafteren Brande erhalten. Das Gut wird nun um so früher zum Kochen und Verdampfen gebracht, wie beym umgekehrten Verhält-

*) Demachy, Liqueurfabikant. S. 99.

nisse des Aschenherdes zum Feuerheerde der Fall ist. Man trete nur vor einen alten Brennofen, wie erstickt und traurig lodert hier das Feuer, der ungeheuren Menge von Materialien ungeachtet auf, und wie lange währet es, ehe das Gut ins Kochen kommt.

2) Man gebe dem Feuerheerde eine eliptische Form, oder noch besser, die Gestalt eines halben Kugelsegments. Durch diese Muldenförmige oder halbe Kugelförmige Gestalt des Feuerheerdes, wird der Rost kleiner, er fasset nun nicht so viele Feuermaterialien als sonst, und hindert eben dadurch die Holzverschwendung. Und doch wirkt diese kleinere Menge an Materialien besser, wie die größere in alten Oefen nicht wirken konnte. Jeder Punkt der Halbkugel, wirkt wie der Focus eines Brennspiegels; jeder derselben faßt nämlich einen Wärmestrahl auf, und wirft ihn unter den Boden der Blase.

3) Durch abwechselnde Oefnung und Verschließung der Aschenthüre, und der kleinen Thüren in derselben: so wie durch ganze oder halbe Oefnnng des Schiebers im Rauchkanale hat man die Regierung des Feuers in seiner Gewalt. Man kann durch gänzliche Oefnung der Thüren und Schieber, die Hitze auf den höchsten Punkt erheben; kann sie verringern, ganz mäßigen, ja, man kann das Feuer gänzlich dämpfen, wenn man alle Thüren verschließet, und den Schieber ganz zuschiebt.

A. Ein Ofen, der einer Blase von 240 Maas Gehalt zum Mantel dient, muß einen 24 Zoll breiter 26 Zoll langen und 22 Zoll hohen Aschenheerd haben, und gleich über diesen, mit einem 20 Zoll weiten Feuerheerde versehen seyn. Das Schürloch bekommt eine Höhe von 18 Zoll.

B. Der Rost bestehet aus 9 — bis 10 starken eisernen Stäben von 18 bis 20 Zoll Länge. Von diesem Roste erhebt sich der Feuerheerd, auf drey Seiten halb Zirkelförmig in die Höhe und wird gegen den Boden der Blase zu, immer mehr, und zuletzt so erweitert, daß sein Ausgang mit

dem Rande des Blasenbodens zusammenstößt. Wird der Bauch nun 3 oder 4 Zoll über den Boden der Blase und um diese hergeführt, und dann zum Rauchkanal hinausgeleitet; so wird ein solcher Ofen alles und mehr liefern, als der faule Heinze und die alte Einrichtnng nur immer thun können *).

C. Die Thüre des Feuerheerdes bestehet aus einem Eisenbleche, und mußte nur dann geöfnet werden, wenn das Material fast verbrannt ist, und frisches nachgelegt werden soll.

D. Die Thüre des Aschenheerdes bestehet gleichfalls aus einer Tafel. Man versiehet sie mit mehrern Thüren oder Klappen, (in der Sprache der Chemiker Register genannt), die 2, 4, 6 bis 8 Zoll in Umkreise haben. Ihr Nutzen ist oben angegeben worden.

E. Der Rauchkanal wird an der einen Seite des Ofens aufgesetzt, und zwar so aufgeführt, daß er den Arbeitern nicht im Wege ist. Er muß eine verhältnißmäßige Weite zum Aschen- und Feuerheerde haben, um allen Rauch verschlucken und in den Rauchfang leiten zu können. Man lasse ihn 4 bis 6 Fuß über dem Mantel der Blase emporragen, und setze ihm auf 3 Fuß Höhe, von der Decke des Mantels angerechnet, einen eisernen Schieber ein. Dieses läuft in einem eisernen Gerinne, damit es schnell auf- und zugeschoben werden kann.

Zu einer zweckmäßigen Veränderung der Brennöfen möchten sich die Branteweinbrenner nun wohl entschließen, aber heftig werden sie gegen die Einführung und den Gebrauch der Steinkohlen schreyen. Denn leider verschließt ihnen hier, ein altes und tief eingewurzeltes Vorurtheil die

---

*) Die Brauchbarkeit und Güte einer solchen Einrichtung ist, in einem der hiesigen Stadtbrauhäuser, durch eine einjährige Erfahrung hinreichend erprobt worden.

Augen. Man behauptet nämlich allgemein, der Brantewein nähme einen unangenehmen Geschmack vom Dampfe der Steinkohlen an. Es kann seyn, daß dies bey Unreinlichkeit, und vorzüglich da der Fall ist, wo Gährungs- und Brennzimmer nicht von einander abgesondert sind. Ich kenne indeß zwey Brennereyen, eine große Herrschaftliche, die ein ganzes Land mit Brantewein versiehet, und in der täglich mehrere Oxthofte Brantewein bereitet werden, und eine Privatbrennerey. Beyde werden bey Steinkohlen betrieben. In beyden bediente man sich seit mehrern Jahren keines andern Brennmaterials, als der Steinkohlen, und ich hörte noch nie Klagen über den Geschmack ihres Branteweins.

Aber in beyden Brennereyen hat man die Gährungszimmer, ganz von der Brennkammer entfernt, und abgesondert; ja in der Privatbrennerey ist sogar die Vorsicht gebraucht, den Aschenheerd, den Feuerheerd und die Rauchkanäle, durch eine starke Mauer von dem Orte abzusondern, in welchem das Brennholz und die zum Aufnehmen des Lutters, und des Branteweins bestimmten Gefäße enthalten sind. Man ahme dies alles nach, dann wird der Brantewein nie nach Steinkohlendampfe schmecken, und bey fernerer Behandlung Liqueur und Ratafia's gewähren, die den feinsten Gaumen mit Wollust erfüllen."

§. 68.

Die sogenannten Kühlfässer sind bekanntermaßen dazu bestimmt, daß der aus der Blase übergetriebene Spiritus durch das darinnen angebrachte Rohr in die Vorlage gehen soll. Damit aber dieser Spiritus so kalt als möglich in die Vorlage komme, und nicht in der Gestalt eines subtilen Dampfes verfliege, welches leicht geschiehet, wenn die vom Weingeiste erhitzten Röhren von dem im Fasse befindlichen Wasser nicht gehörig abgekühlt worden; so muß man dafür sorgen, daß diese Kühlfässer erstlich groß genug

sind,

sind, und zweytens, daß das Wasser in denselben immer kalt erhalten, und das warm gewordene durch den Zufluß vom frischen Wasser heraus getrieben werde. Wie dieser Zu- und Abfluß des Wassers bewirkt werden könne, davon soll das nöthige angezeigt werden, wenn wir erst von den nöthigen Röhren im Kühlfasse geredet haben.

Die Größe der Kühlfässer richtet sich natürlicher Weise nach der Größe der Blasen. Denn je größer diese sind, desto größer müssen auch die Fässer seyn. Manche bedienen sich hierzu auch schon gebrauchter Wein-, Brantewein oder Oelfässer, wenn sie die gehörige Größe haben, oder man läßt sich ganz neue hierzu machen. Auf beyde Fälle müssen sie groß und weit genug seyn, z. B. wenn man eine Brennblase hätte, in welcher 1 Dresdner Scheffel gebrannt würde, so muß das hierzu gehörige Kühlfaß wenigstens 5 Fuß hoch und 3 Fuß in der Mitte weit seyn, und um der größern Dauer willen, läßt man dergleichen Fässer mit eisernen Reifen belegen.

Bey allen gut eingerichteten Brennereyen bedient man sich in den Kühlfässern der Schlangenröhre, und diese empfehle ich auch aus Erfahrung, weil sie viele Vorzüge vor den geraden Röhren haben und der Spiritus in jenen weit besser abgekühlt in die Vorlage kommt. Wer sich nun aber entweder aus Vorurtheil oder aus unrecht angebrachter Menage dennoch der geraden Röhren in den Kühlfässern bedienen will, der gebrauche wenigstens die Vorsicht, dieselben etwas weiter als gewöhnlich machen zu lassen, weil ein weites Rohr allezeit noch mehrere Kühlung verursacht als ein enges, und ein solch gerades Rohr soll zu einer solchen Blase, wie kurz vorher gedacht worden, oben, wo die Hutröhren angestoßen werden, 2 Zoll, unten bey der Vorlage etwa ½ Zoll weit seyn. Der Beschreibung einer Schlangenröhre kann ich wohl überhoben seyn, weil ein jeder Kupferschmidt oder Zinngießer dergleichen zu verfertigen weiß.

Daß das in den Kühlfässern befindliche Wasser stets kalt erhalten, und das warme daraus abgeführt werden müsse, ist eine höchst nothwendige Sache. Wie dieses am besten zu bewerkstelligen sey, dieses ist bereits oben §. 676. angegeben, weshalb ich hier keine Wiederholung mache, sondern meine Leser dorthin zurück verweise.

§ 681.

Eine andere Art von Gefäßen, welche als wesentliche Stücke zu einer Brennerey gehören, und auf deren Menge und gehörige Größe sehr vieles, und mehr ankömmt als viele Branteweinbrenner glauben oder wissen, sind die sogenannten Mösch- oder Einmachfässer. In den mehresten Branteweinbrennereyen sind diese Gährungsgefäße zu groß, oder man hat deren zu wenig, und hiervon entstehet oftmals beträchtlicher Verlust an Brantewein. Die Ursache hiervon ist diese: Vors erste kam das in zu großer Menge eingemöschte Gut oder Schrot, nicht so wie es seyn soll, durcharbeitet werden, mithin bleiben zu viele Klümperchen darinnen, welche alsdenn durch die Gährung nicht zertheilt und aufgeschlossen werden können, folglich geht dadurch oftmals viel Weingeist verloren: allein dies ist der Nachtheil noch nicht alleine, sondern die gedachten Klümperchen geben auch Anlaß zum Anbrennen des Gutes in der Blase, wodurch abermals Verlust an Weingeiste verursacht wird, und hierzu gesellt sich endlich noch ein drittes Uebel, nämlich der angebrannte Brantewein erhält einen höchst unangenehmen Geschmack, welchen man auf keine Art wieder zu vertreiben im Stande ist.

So viel Schade nun schon durch vorgedachte Ereignisse entstehet, wenn man auf einmal zu viel Schrot in Gährung zu setzen sucht, so ist es dieser dennoch nicht allein; sondern es entstehet hieraus noch mehr Verlust, weil das in zu großer Menge eingemöschte Gut alsdann nicht

auf einmal in die Blase gebracht werden kann, sondern so lange stehen bleiben muß, bis das zuerst in die Blase gebrachte Gut erst abgetrieben worden ist. Das zurück gebliebene Gut geht nun in die saure Gährung über und ist ein beträchtlicher Verlust an Spiritus ganz unvermeidlich, und dieser Vealust an Weingeist, vermehrt sich, je nachdem das in Gährung gesetzte Gut längere Zeit stehen muß, ehe dasselbe auf die Blase zum Abtreiben gebracht wird. Denn schon viele Branteweinbrenner haben die Gewohnheit, daß wenn sie z. B. eine Blase haben, in welche kaum ein halber Scheffel eingemöschtes Gut zum Abtreiben gebracht werden kann, sie gleichwohl einen ganzen Scheffel und noch mehr einmöschen, so, daß sie also zwey oder dreymal davon abtreiben können, und da nun das Abtreiben bey ihren alten übel eingerichteten Brennöfen überhaupt sehr langsam von statten gehet, und fast noch einmal so lange dauert, als bey besser construirten Ofen, so muß daher das schon längst zum Abtreiben reife Gut 10, 12 und mehrere Stunden stehen und halb verderben oder sauer werden. Man erinnere sich des Beyspiels, welches ich oben §. 672. angeführt habe, wo sogar das zur Säure geneigte Wasser mehr als die Hälfte Verlust an Weingeiste zuwege brachte.

Die mehresten Branteweinbrenner begehen diesen Fehler allerdings aus Unwissenheit, und sie möschen gewöhnlich aus der Ursache,, daß sie immer hintereinander abtreiben können, daß die Blase nicht feyern soll, mehr ein als sie auf einmal gebrauchen, sie wissen aber nicht, daß das übrige Gut alsdann in die saure Gährung übergeht, und sie sich dadurch Verlust am Weingeiste zuziehen. Ja manche sind bey ihrer Unwissenheit so abergläubisch, daß sie alsdann glauben, sie wären behext, wie mir denn einstmals ein gewisser Branteweinbrenner im ganzen Ernste seine Noth klagte, indem er sagte, er wisse nicht wie es zugehe, daß er einmal mehr Brantewein erhalte als das anderemal, und er glaube, es müsse ihm ein böser Mensch etwas gethan haben.

Allein als ich ihm die Sache gehörig erklärte und er seine versäuerten Möschfässer gehörig reinigen ließ, diese Gefäße vermehrt, und nicht mehr auf einmal einmöschte als in seine Blase ging, und mit dem übrigen Anstalten des Gutes nach der gegebenen Vorschrift verfuhr, so erlangte er nicht nur seine gehörige Quantität Brantewein wieder, sondern er wurde auch überzeugt, daß Hexerey eine Fabel, und er selbst der Hexenmeister gewesen war.

§. 682.

Wer sich also nicht Schaden statt Nutzen bey seiner Brennerey durch obgedachtes Versehen zuziehen will, der muß die Einrichtung mit mehrern Möschfässern bey seiner Brennerey treffen, und alsdann niemals mehr Schrot zum Gähren anstellen, als was seine Blase fasset, oder was er auf einmal abtreiben kann. Wünscht er nun aber, daß das Brennen ununterbrochen fortgehen, oder die Blasen nicht feyern sollen, so muß er wissen, wie viel Stunden Zeit er zu Abtreibung einer Blase voll Gut nöthig hat. Weiß er dieses, so ist es auch leicht, stets unverdorbenes Gut zum Abtreiben vorräthig zu haben. Denn gesetzt man hätte 6, 8 oder mehr Stunden Zeit zu einer Destillation nöthig, nun dann stellt man alle 6 oder 8 Stunden eine Büdde voll Gut an, und so wird nunmehr das in solcher Ordnung in Gährung gesetzte Gut allezeit gut oder zum Abtreiben gar seyn, wenn die erste Blase abgetrieben ist. So geht das Geschäfte ununterbrochen und ohne Schaden fort.

§. 683.

Das, was ich über diesen wichtigen Umstand sagen könnte, stimmt mit dem vollkommen überein, was Hr. Berg-Commissär Westrumb von diesem Umstande schreibt. Daher soll ein Auszug davon meine Leser noch mehr befriedigen. Er sagt in den eben angezogen Werkchen S. 42. also.

„Von den Gährungsgefäßen, ihren Mängeln; und der zweckmäßigen Verbesserung derselben. Die Gährungsgefäße sind in den allermehresten Brennereyen zu groß.

A. In einer Brennerey, in der man täglich 650 bis 1300 Pfund Getreide bearbeitet *), hat man selten mehr als drey, höchstens nur vier Büdden (Kufen, Bottiche,) zum Einbrennen, und stellt diese in demselben Augenblicke.

Diese Einrichtung führt mehrere Mängel herbey: so ist es

1) nicht möglich, daß die sorgfältigsten und fleißigsten Arbeiter, eine so große Menge Schrot, wie diese Büdden fassen, durch Krücken (Röhren, Brechen), so innig mit dem Wasser mischen, und in diesem vertheilen und auflösen können, als es seyn sollte. Es entstehen also Klümper in dem Gute (Mösche, Möschung). Diese werden durch die nachmalige Gährung nicht zertheilt, noch weniger aber aufgeschlossen. Der Weingeist, den sie liefern könnten, geht demnach verloren, und hinterher geben sie Anlaß zum Anbrennen des Gutes, zu neuen Branteweinverlust und zum brandigen Geschmacke desselbrn.

2) Wird das gegohrne Gut bey diesem Verfahren, in ein und eben demselben Augenblicke gahr (Destillationsfähig), und sollte nun sogleich sämmlich auf die Blase gebracht werden. Da aber das Brennzeug selten mehr, als den sechsten, höchstens den vierten Theil des Ganzen fasset, so bleibt es in der einen Büdde 8, in der andern 12, 16, ja oft 20 Stunden stehen, ehe es auf die Blase gebracht,

*) 16½ bis 33 Himpten Calenbergisch (ungefähr 4⅓ bis 8⅔ Scheffel Dresdner Maas) Da ich hier vorzüglich auf mein Vaterland und das mir nahe gelegene Westphalen Rücksicht nehme; so rede ich auch nur in der hier üblichen Sprache, und von den hier gebräuchlichen Maaßen. Creusens Contorist wird jedem Anleitung geben, sie mit den Gewichten und Maaßen anderer Länder vergleichen zu können.

und der Lutter (erstes Destillat), abgetrieben werden kann. Daß hieraus Verlust an geistigen Theilen, und sehr oft, wenn nicht immer, Uebergang der geistigen Gährung in die saure Gährung entspringen wird und muß, *) das werden Sachkundige sich ohne Aufzählung der Beweise, als unausbleibliche Folgen eines solchen Verfahrens selbst sagen können.

B. Den ebengedachten Mängeln kann man begegnen und sie ganz entfernen, wenn man die Gährungsfäße vervielfältiget, und in jede Büdde nur soviel Getreide einbrennt, als zur Auffüllung der Blase erforderlich ist. Fasset das Brennzeug nur das Gut von 150, 200, 250 Pfund Getreide, so lasse man sich Büdden von 450, 550, 650 Maas Inhalt machen; brenne in jede derselben nicht mehr, als die gedachte Menge Schrot ein, stelle dieses gut und lasse es gähren. Wird nun von 4 zu 4, oder von 6 zu 6 Stunden — nach der Zeit nämlich, die man zum Abtreiben des Lutters, von einer Blase voll gegohrnen Gutes bedarf — eine folgende Budde eingebrannt, und mit dem Thermometer in der Hand gestellt, so wird die Blase nie feyern dürfen. Das Gut wird zur gehörigen Zeit gahr werden, man wird ferner das Klümpern des Schrotes, das Anbrennen des Gutes, die saure Gährung, und den Verlust geistiger Theile vor, und bey der Destillation ganz gewiß vermeiden.

Die Ausführung meines Vorschlags erfordert zwar mehrere Gefäße, ein größeres Gährungszimmer **), und ver-

---

*) Ein sicheres Mittel, die saure Gährung einer Büdde sogleich zu unterbrechen, besteht darin, daß man einige Eymer voll eiskaltes Wasser in die Büdde stürzt, sobald wie man sie bemerkt.

**) In den meisten Brennereyen, die ich kenne, ist die Brennkammer und die Gährungsstube nur ein Zimmer. So sollte es nicht seyn, sondern man sollte beyde sorgfältig von einander abson-

ursachet mehrere ununterbrochene Arbeit. Sie wird auch an einigen Orten, wo das Locale es hindert, vorzüglich aber in solchen Gegenden, in denen das Branteweinbrennen mit öffentlichen Abgaben belegt ist, und besondere Einrichtnng etwa Ablieferung des Helmes an Accise, und Contributions-Recepturen zu bestimmter Zeit erfordert; große Schwierigkeiten in der Ausübung finden. Aber ich bin überzeugt, daß sich dies alles aus dem Wege räumen läßt, und daß die überwiegenden Vortheile dieser Einrichtung, der größern Kosten, welche die Anlage derselben verursachet, und der mehrern Arbeit wohl werth sind.

Sollte man alle diese Hindernisse indes ganz unübersteiglich finden, dann rathe ich aufs dringendste an, wenigstens nicht mehr als zwey Blasen voll Gut, in jeder Budde einzubrennen, und das ganze Gut, welches dann in drey Budden vertheilt seyn wird, nicht in ein und demselben Augenblicke; sondern nach und nach, von 4 zu 4, oder von 6 zu 6 Stunden zu stellen. Der eigene Vortheil räth die Befolgung dieses Rathes, jeden ökonomisch gesinnten Branteweinbrenner an.

Die Gährbudden sind gegen ihre Höhe mehrentheils viel zu weit. Auch dieser Umstand ist Schuld, daß vorzüglich dann, wenn drey bis viermal mehr Gut eingebrannt wird, als das Brennzeug fasset, sehr vieler Geist verdünstet und verloren geht. Es muß jedem bekannt seyn, daß die Ausdünstung einer Flüssigkeit, sich verhält, wie ihre Oberfläche, zusammen genommen, mit dem Grade ihrer

---

dern, und das Gährungszimmer vorzüglich groß und luftig machen. Dies alles hat mehrere Vortheile. Es macht nämlich einen hohen Grad von Reinlichkeit möglich, und verhindert vorzüglich, daß die höhere Temperatur der äußern Luft in der Brennkammer, nicht den schädlichsten Einfluß auf die Gährung haben kann, den sie bey der gemeinen Einrichtung zu haben pflegt.

Verdünstbarkeit — daß also die Verdünstung bey großen Oberflächen größer, als bey kleinen, und stärker bey geistigen Flüssigkeiten, als bey wässerichten seyn wird. Diesen Wahrheiten gemäß, wird, bey großen und weiten Gährungsbudden, eine beträchtliche Menge geistiger Theile verdünsten und verloren gehen, da hier alles vereiniget ist, wodurch die Verdünstung befördert werden kann.

Man kehre die Sache um, vergrößere die Höhe der Gährungsbudden, vermindere ihre Durchmesser; und man wird diesem Fehler begegnet haben.

Einer meiner Bekannten, der eine der größten Brennereyen besitzt, und ein sehr einsichtsvoller Mann ist, nur keine Kenntniß des chemischen Theils der Gährung hat; suchte den Verlust der geistigen Theile, der aus den vorher beschriebenen Mängeln der Gährungsbudden und dem allgemein üblichen Ursachen beym Einbrennen, entspringt, dadurch vorzubeugen, daß er die Budden bedeckte und hermetisch versiegelte. Er ließ nämlich die Budden, gleich nach dem das Gut gestellt, oder mit Hefen gemischt war, mit hölzernen und genau passenden Deckeln bedecken, und alle Fugen und Ritzen dicht verkleben. Der Erfolg dieses Verfahrens bestand entweder darin, daß der Deckel durch die sich entwickelnde Luftsäure aufgehoben, oder daß die Gährung ganz unterbrochen wurde. Nach der Zeit befolgte er die oben von mir gegebenen Vorschläge und stand sich sehr wohl dabey."

§. 684.

Reinlichkeit ist ein Hauptstück mit, welche man beym Branteweinbrennen aufs genaueste zu beobachten suchen muß, weil im entgegengesetzten Falle sehr leicht Schaden entstehet. Die im vorhergehenden §. bemerkten Möschfässer sind daher ganz besonders reinlich zu halten und sollen bald nach dem Gebrauche sowohl innerlich als äußerlich gereiniget werden, welches mit hierzu besonders aufbehaltenen

Bürsten und Lappen geschiehet.. Dürfen aber niemals mit Seifenwasser ausgewaschen werden.

Sollte aber bey aller angewanden Vorsicht dennoch aus Nachlässigkeit des Gesindes oder der Arbeiter ein dergleichen Möschfaß sauer geworden seyn, so muß dasselbe alsobald mit einigen Eymern kochenden Wassers ausgebrühet, mit den dazu gehörigen und wohl passenden Deckel etliche Stunden zugedeckt stehen bleiben, alsdann aber reine ausgewaschen, mit kalten Wasser ausgespült, etwas Schwefel auf Kohlen gethan, das Gefäße darüber gestürzt, und mit diesem Dampfe ausgeräuchert werden. Nach dem Ausräuchern spült man das Gefäße mit kaltem Wasser aus und läßt es in der Luft gehörig trocken werden. Ferner dürfen diese Gefäße auch nicht auf dem bloßen Erdboden stehen, sondern gute Unterlagen erhalten.

Endlich ist noch zu erinnern, daß diese Gefäße alle mit wohl passenden Deckeln, an welche Handhaben oder Angriffe befindlich sind, versehen werden müssen. Ferner sind sie im Brennhause auch so zu stellen, daß sie im Winter hinlängliche Wärme haben, und daß man auch nicht nöthig habe, das Gut gar zu weit nach der Blase zu schaffen.

§. 685.

Außer den vorgedachten Gefäßen gehören noch mehrere zu einer gut eingerichteten Brennerey, die ich hier kürzlich anzeigen will, als:

1) Etliche gute Rinnen, das siedende Wasser aus den Blasen, desgleichen das kalte Wasser in die Kühlfässer, und den Branteweinschlamm oder Spülicht aus den Blasen heraus in die Kühltröge zu schaffen. Diese Rinnen müssen um besserer Dauer willen oben und unten einen eisernen Reifen bekommen.

2) Etliche sogenannte Einmöschhölzer, welche unten wie eine Schippe gestaltet und ungefähr 6 — 8 Zoll breit,

nach oben aber rund sind, mit welchen theils Schrot eingerührt, theils auch das Gut in der Blase, ehe der Helm aufgesetzt wird, damit umzurühren.

3) Einige Schippen oder Schöpfgelten etliche Kannen haltend mit langen Stielen zum Aus- und Einschlagen des Gutes; dergleichen ein paar starke Harken, mit kurzen Köpfen und langen starken Zähnen, welche beym Einmöschen nothwendig sind.

4) Ein paar sogenannte Rennknechte, um den Rinnen dadurch oben am Kopfe die gehörige Höhe zum geschwinden Auslaufen geben zu können.

5) Ein paar Gießbreter $2\frac{1}{2}$ Fuß lang und $1\frac{1}{2}$ Fuß breit, die auf den langen Seiten mit 2 Zoll hohen Leisten versehen seyn müssen, und oben an der linken Seite einen Haken von Eisen haben, welche dazu dienen, daß sie aufgehängt werden, wenn der Mösch aus einem Geschirre in das andere geschlagen wird, damit nichts davon darneben, sondern alles in das unterste Geschirre laufe.

6) 6 — 8, ungefähr 12 Maas Kannen zu 2 Pfund, haltende Eymer, welche mit eisernen Reifen belegt sind, wovon ein paar im Brennhause bey den Möschfässern, einer bey den Hefenfässern, und ein paar bey den Spülichtfässern seyn sollen, welche aber nie verwechselt werden dürfen, sondern jederzeit zu ihrer Bestimmung gebraucht werden sollen.

7) Sollen stets eine Parthie Besen, theils mit theils ohne Stiele, zu den verschiedenen Arbeiten, sowohl im Brennhause als auf dem Boden gebraucht werden.

8) Ein großer Schrotkasten in einer Kammer neben der Brennstube, mit einigen Fächern und wohl verriegelten Schlössern, um in denselben stets einen guten Vorrath von Schrot aufbewahren zu können. Die Größe desselben hängt von der zu brauchenden Menge des Getreides ab. Doch ist es nicht rathsam gar zu viel Schrot in den Kasten lange aufzubewahren, weil dasselbe leicht verdirbt.

9) Etliche Luttertonnen oder Vorlagen, sowohl zum

Brande als zum Läutern, wobey es besser ist, daß man solche Vorlagen hierzu nehme, welche etliche Maas mehr halten, als man Lutter und Spiritus zu hoffen hat, damit man nicht in Schaden gesetzt werde, im Fall die Vorlage etwa nicht zeitig genug weggenommen würde. Wo man Weizen brennt, und ein Dresdner Scheffel auf einmal eingemöscht wird, da muß die Vorlage größer als beym Korne seyn, und wenigstens etliche 50 Kannen zu 2 Pfund halten, weil man von einem Scheffel Weizen, wenn alles gehörig besorgt worden ist, oftmals an 50 Kannen Spiritus erhält. Auch müssen die Vorlagen nicht zum Nachgange als der schlechtesten und einen übeln Geruch habenden Flüssigkeit, gebraucht werden, sondern man muß hierzu besondere Fässer halten.

10) Müssen bey einer wohl eingerichteten Brennerey genugsame ordentlich gerichte, das heißt richtig gemessene Branteweingefäße an Doppeleymern, ganzen, halben und Vierteleymern, auf welchen das richtige Maas eingebrannt ist, vorhanden seyn, damit man den Käufern ihr richtiges Maas geben könne, weil gute Waare und richtiges Maas die Käufer anzieht, im Gegentheil aber abschreckt.

Wenn diese Gefäße neu sind, so darf der Brantewein nicht darauf gezogen werden, weil dieser sonst einen unangenehmen Geschmack vom Holze annimmt. Dieses also zu verhüten ist es nothwendig, daß alle neue Gefäße acht bis vierzehn Tage lang, anfänglich mit warmen, alsdann mit kalten Wasser gefüllt, hingelegt werden, damit sich die braune Lauge und Holzsäure, welche das Eichenholz bey sich führt, ausziehe. Das Wasser wird endlich heraus gelassen, und die Gefäße auf das Spundloch gelegt, damit sie gehörig auslaufen und austrocknen, und wenn dieses geschehen, so giebt man ihnen etwas Einschlag von Muskatenblumen kurz vorher ehe der Brantewein darauf gezogen und im Keller gelegt wird.

Wer seinen Brantewein zu verbessern gedenkt, der muß sich Vorrath anzuschaffen suchen, und diesen im Keller auf große Stückfässer mit eisernen Reifen eine geraume Zeit liegen lassen. Wo man Gelegenheit hat, von Weinhändlern, dergleichen große Weingefäße, wenn sie noch weingrün sind, zu verkaufen, und seinen Brantewein darauf zu bringen, und eine Zeit lang liegen zu lassen, der wird sich dadurch guten Nutzen durch einen angenehmen Geschmack des Branteweins verschaffen. Eben so gut ist es auch den Brantewein auf kleines gutes Weingefäße, als Eymer und Zweyeymer-Stücken zu ziehen und darauf liegen zu lassen. Große Fässer sind aber in dem Falle besser als kleine, wenn man gute Vorräthe machen will, (und welches auch seyn muß,) weil man zu letztern sehr große Keller oder viel Raum haben müßte um eine Quantität Brantewein aufzubehalten. Ferner haben die großen Gefäße auch stärkeres Holz als die kleinen, der Spiritus kann also nicht so leicht durchdringen und verfliegen, und man bedarf auch nicht so viel Brantewein zum Nachfüllen. Auf guten Vorrath muß man auch darum immer halten, weil man gewöhnlich in den heißesten Sommermonaten nicht brennt, auch wegen der Viehmastung mit dem Branteweinspülicht zu dieser Jahreszeit nichts auszurichten ist, oder die Mastung nicht gut von statten geht; gleichwohl aber muß man seine Kunden mit gutem Brantewein zu allen Zeiten versehen können, und der alsdann wieder frisch gebrandte Brantewein nicht sogleich verkauft werden kann, wenn derselbe so zu sagen noch warm aus der Blase kommt, weil er jetzt annoch matt und roh schmecket, und nicht halb so gut ist, als wenn er einige Monate auf dem Lager gelegen hat. Folglich sind gute Vorräthe immer nothwendig. Dabey müssen aber, die Gefäße sowohl als der Keller stets reinlich gehalten werden, und damit keine Feuchtigkeit im Keller überhand nehme, so muß derselbe immer frische Luft haben, auch öfters frischer Sand eingestreuet werden, damit

die Gefäße nicht beschlagen und sich der dumpfige Geschmack dem Brantewein mittheile und ihn verderbe.

11) Ein paar hinlänglich große Hefenwannen sind nicht minder nothwendig. Denn diese müssen in einem guten Keller stets mit guten Hefen vorräthig seyn. Hierzu werden auch ein paar Hefeneymer, in welchen die Hefen zum Einmöschen herbey geholt werden, nothwendig.

12) Erstlich eine Schrotleiter nebst einem Seile, das Gefäße in den Keller zu schaffen, zweitens eine oder ein paar kurze starke Leitern zum Luttertonnen, wenn der Lutter in die Blase geschüttet werden soll, da denn die Leiter gegen die eingemauerte Blase gesetzet wird, wo sodann ein paar Personen die schwere Luttertonne mit leichter Mühe hinauf wälzen und dieselbe auf dem Blasenhalse ausleeren können; welche Arbeit sonst ohne dergleichen Leitern sehr beschwerlich zu verrichten seyn würde. Damit aber diese Leitern nicht im Wege umher liegen, so wird ihnen ihr Platz an einem Nagel oder Hacken an der Mauer ohnweit den Blasen angewiesen.

13) Zwey große hölzerne Trichter müssen vorhanden seyn, damit stets einer im Brennhause und der andere im Keller zugegen sey. Diese erhalten die Form wie die hölzernen Weintrichter, in der Gestalt einer kleinen Wanne; sie müssen gut mit Reifen belegt seyn, und an deren Boden, wird eine blecherne, zwey Zoll weite Röhre angebracht, damit man vermittelst derselben den Brantewein gut in die Gefäße bringen könne. Neben diesen ist nicht nur ein grosser blecherner Heber, sondern auch ein paar kleine gläserne sogenannte Stechheber nothwendig, von welchen der eine im Keller zum Probe ausheben, gebraucht, und der zweyte im Brennhause aufbehalten wird. Hierzu werden auch etliche Gläser zum probiren des Branteweins nothwendig.

14) Ein oder zwey große blecherne Trichter, welche auf die Vorlagen gesteckt, und in welche sodann ein Filtrirlappen von Moonit geleget wird, damit der Lutter so-

wohl als der Brantewein klärer in die Vorlagen laufen möge.

15) So sind ferner auch nöthig eine Holzaxt, eine Holztrage, ein Holzbock, eine Kohlenschippe, Aschenkrücke, Ofengabel, Säge, eine große Lampe, welche des Nachts im Brennhause in einer Laterne brennt, ein paar kleine Handlampen, ein paar Laternen, und genugsame Spunde nebst einem Handbeile, Hammer 2c.

16) Wird ein richtiges Viertelmaas, einige Wurfschippen, genugsame Säcke von Zwillich zu Getreide und Schrot erfordert, so wie denn auch ein paar richtige Kannen und Nöselmaße und noch mehrere Kleinigkeiten erfordert werden.

17) Vor dem Brennhause sind nach Verhältniß der Menge des Spülichts ein oder zwey Bottige nothwendig, damit in denselben der Spülicht für das Vieh aufbehalten werden könne. Und wenn man statt der Schweine Ochsen auf die Mast stellt, so werden auch noch ein paar Bottiche besonders erfordert, um in diesen den Heckerling für die Ochsen einbrühen zu können.

§. 686.

D. Von dem zum Brantweinbrennen nöthigen Getreide.

Korn, Gerste und Weizen sind die gewöhnlichen Früchte, aus welchen man den Brantewein bereitet, obgleich die Untauglichkeit der übrigen weder gehörig untersucht noch bewiesen ist. Jetzt entstehet die Frage: Was für Getreide soll man zum Brantweinbrennen anwenden, und welche Sorte verdient den Vorzug? Wenn man darnach urtheilen oder diese Frage beantworten wollte, daß man in den mehresten Brennereyen gewöhnlich Korn anwende, folglich dieses auch wohl die beste Getreideart hierzu seyn müsse, so würde man ein ganz unrichtiges Urtheil fällen; denn nicht

der große Haufe, oder die größere Menge der Brantweinbrenner, welche sich des Kornes oder Roggens bedienen, beweisen den Vorzug dieser Frucht, sondern man muß sich hierinnen nach solchen Männern richten, welche über ihre Geschäfte nachdenken, vernünftige Versuche anstellen, und sodann das beste alsdenn behalten, und dieses ihren Mitbürgern zum Nutzen des Publikums bekannt machen, und diese sind es, welche aus vielfältig gemachten Erfahrungen mit mir, dem Weizen als der besten Getreideart unter allen den Vorzug zum Branteweinbrennen einräumen. Ich selbst habe nach vielfältigen Versuchen mit Korn, Gerste und Weizen, letztere Sorte Getreide als die beste befunden, weil sie nicht nur den mehresten Brantewein liefert, sondern weil der Spiritus auch in Ansehung seiner Güte und des Geschmacks dem vom Korne erlangten weit vorzuziehen ist. Dabey muß ich aber auch zugleich bemerken, daß der noch größere Nutzen darauf beruhet, wenn man den Weizen vorhero in Luftmalz verwandelt. Denn nunmehro erlangt man nicht nur bey jedem Brande auf jeden Scheffel einige Kannen Spiritus mehr, sondern man bekommt auch einen noch angenehmer schmeckenden Brantewein. Da nun dieses in einem Jahre, bey einer nur mäßigen Brennerey, einen gar ansehnlichen Gewinn ausmacht; so sollte wohl billig ein jeder vernünftiger Mann, welcher sich mit dem Branteweinbrennen beschäftiget, dieses Mittel, nämlich seinen Weizen vorhero in Luftmalz zu verwandeln, nicht außer Acht lassen, und das um so mehr, weil dadurch zugleich alle Jahre eine beträchtliche Menge Getreide zum Besten aller Einwohner eines Landes ersparet werden kann. Das was ich hier sage, gründet sich alles auf reine vieljährige Erfahrung, und es sollte billig ein jeder, dem sein und seiner Nebenmenschen Vortheil am Herzen liegt, solches beherzigen, und einen so ansehnlichen Gewinn, welchen man alle Jahre über den gewöhnlichen ziehen kann nicht verwerfen, und die Vorschläge vernünftiger Männer, welche ihre eigenen furs Publikum auf-

opfern, gehörig prüfen und befolgen. Da die mehresten Brantweinbrenner aus Unwissenheit fehlen, und blos Korn statt Weizen und beydes ungemälzt anwenden, so läßt sich doch wohl mit Recht wünschen, daß nicht alle bey ihren großväterlichen Meinungen beharren, sondern ihr eigenes Beste einsehen, und sich der gegebenen Vorschriften bedienen werden.

§. 673.

Weil mehrere Beyspiele immer stärkern Eindruck bey den Menschen machen, und eher zur Nachahmung reizen als wenige, so will ich hier nicht alleine meine Erfahrungen und Meynungen vortragen, sondern denselben auch noch durch die Lehren andrer geschickter Männer mehrere Bestätigung zu verschaffen suchen, und dahero dasjenige, was ein neuerer Schriftsteller über den Gebrauch des Weizens beym Brantweinbrennen sagt, hier anführen, welches ich um so mehr zu thun Ursache finde, weil dessen Lehren ganz mit meinen Erfahrungen übereinstimmen, und ich's nicht besser zu sagen vermag als es dieser gethan hat. Dieser Schriftsteller sagt in seiner, unter dem Titel: Die Brantweinbrennerkunst, oder auf Erfahrung gegründete Anweisung, wie man auf die vortheilhafteste Art und mit wenigen Kosten, den Brantewein weit besser bereiten könne rc. herausgegebenen Schrift über diesen Gegenstand S. 43. §. 43. u. f. wie hier folget:

„Es ist eine fast jedermann längst bekannte Sache, daß man zum Brantweinbrennen gewöhnlicher Weise Korn anwendet, und eben also bedienen sich auch die mehrsten Brantweinbrenner dieser Fruchtart, theils, weil es ihre Väter und Großväter so machten, theils weil viele zu bequem und andere wiederum gar zu nachlässig sind, um sich die Mühe zu geben, Versuche und Berechnungen anzustellen, ob sie mit einer andern Getreideart nicht besser fahren, oder aber einen viel größern Gewinn erlangen könnten.

Der

Der Weizen hat weit mehr Vorzüge als das Korn zum Branteweinbrennen, und wem es darum zu thun ist, vom Branteweinbrennen den höchst möglichen Vortheil zu ziehen, (und wer sollte wohl dieses nicht wünschen?) der muß kein Korn oder andere Getreidearten sondern blos Weizen allein hierzu anwenden, weil keine einzige Getreidesorte, oder andere zum Branteweinbrennen ebenfalls tauglichen Früchte, so vielen Weingeist liefern als der Weizen, und überdieses ist der davon erlangte Brantewein noch von einem sehr guten und bessern Geschmack als derjenige ist, welchen man von andern Früchten bereitet hat.

Bey verschiedenen Branteweinbrennereyen hat man den Vortheil eingesehen, welchen der Weizen vor dem Korne gewährt, und man bedient sich desselben nunmehro ohne Unterlaß.

Einige Branteweinbrenner nehmen auch Gerste oder Hafer mit unter ihr Roggenschrot, um den Brantewein dadurch zu verbessern. Allein ob schon der davon erlangte Weingeist einen etwas angenehmern Geschmack erlangt, so kommt dieses doch in keine Vergleichung mit demjenigen Branteweine, welchen man vom Weizen erhält.

Der mehrere und bessere Brantewein ist aber der Vortheil noch nicht ganz, welchen man durch Anwendung des Weizens erlangt. Man erspart zugleich auch eine gewiß nicht unbeträchtliche Menge an Holz oder andern Feuerungsmitteln, und gewinnt über dieses auch noch an der Zeit, wovon ich sogleich einem jeden Ueberzeugung verschaffen kann.

Z. B. von einem Dresdner oder zwey Berliner Scheffel Korn, (welches aber nicht schlecht, sondern von der besten Art seyn muß,) erhält man ohngefähr und höchstens (wenn alles gut dabey in Obacht genommen worden,) zwey und dreyßig bis vier und dreyßig Kannen Brantewein. Von eben dergleichen Quantität Weizen hingegen, bekommt man vier bis sechs und vierzig Kannen guten und weit bes-

ser schmeckenden Brantewein. Gesetzt also, man will ein Faß Brantewein von 6 Eymern, den Eymer zu zwey und siebenzig Kannen gerechnet, vom Korne verfertigen, und man erhält, wie gleich vorher gedacht, von einem Dresdner Scheffel Korn vier und dreißig Kannen, und wenn nun auf einmal ein Scheffel gebrannt wird, so muß man hierzu wenigstens dreyzehn Brände machen, nimmt man aber statt des Kornes Weizen, wovon man pro Scheffel sechs und vierzig Kannen bekommt, so bedarf man zu einem Fasse Brantewein nur neun Brände, folglich hat man nicht nur das Holz, welches vier Brände erfordern, gewonnen, sondern man hat auch die Zeit, welche auf diese vier Brände mehr verwendet werden müßte, erspart, welches nur in einem einzigen Jahre schon einen ansehnlichen Gewinnst ausmacht, wenn man auch nicht einmal auf den bessern Brantewein vom Weizen Rücksicht nehmen wollte, welches doch aber auf alle Fälle in Betrachtung gezogen werden muß. Denn den Abkäufern ist es gewiß nicht gleich viel, ob sie für ein und eben dasselbe Geld einen gut oder schlecht schmeckenden Brantewein erhalten. Weiter unten will ichs noch deutlicher zeigen, wie groß der Unterschied und der Gewinnst zwischen dem Branteweinbrennen von Korn und vom Weizen ist, wenn ich vorhero noch einige nöthige Anmerkungen gemacht habe.

Der Einwurf, welchen ein jeder Branteweinbrenner wegen des höhern Preißes des Weizens machen kann und wird, hat zwar seinen Grund: allein ohngeachtet dessen, daß der Weizen jedesmal etwas theurer ist als das Korn, so ist und bleibt dennoch allezeit der größte Gewinnst beym Gebrauch des Weizens, welches ich sogleich beweisen will.

Wenn der Preiß des Kornes zwey Thaler ist, (nämlich der Dresdner Scheffel,) so ist der des Weizens ohngefähr zwey Thaler und 20 Groschen bis drey Thaler, und so wie das Korn im Preiße steigt, so steigt gewöhnlich auch der

Weizen in dem nämlichen Verhältnisse; ja mir sind aber auch Beyspiele bekannt, daß das Korn oftmals nur um einige Groschen wohlfeiler als der Weizen gewesen ist, wenn ersteres entweder nicht gut gerathen, oder wenn dasselbe durch starke Ausfuhre rar und theuer geworden war. Diese besondern Fälle aber bey Seite gesetzt, so will ich bey dem zuerst gedachten Preiße des Kornes à 2 und des Weizens à 3 Thaler stehen bleiben, und den Gewinnst also hiernach berechnen.

Von einem Dresdner Scheffel guten Korn erhält man 34 Kannen Brantewein, die Kanne zu 3 Groschen gerechnet, beträgt	4 Rthl. 6 Gr.
Von einem Scheffel Weizen bekommt man sechs und vierzig Kannen Brantewein, ebenfalls die Kanne zu 3 Groschen gerechnet, thut	5 — 20 —

Folglich erlangt man vom Weizen 1 Rthlr. 14 Gr. mehr, rechne ich nun den 1 Thaler, welchen der Weizen mehr kostet, als das Korn, von diesem Ueberschusse ab, so bleiben immer noch täglich oder von jedem Brande 14 Groschen. Rechne ich das auf ein Jahr, in welchem ich nur 240 Tage zum Brennen annehme, weil Sonn- und Feyertage abgehen, auch allenfalls in zwey der heißesten Sommermonaten nicht gebrandt wird, so beträgt dieser Ueberschuß allein eine alljährliche Summe von 140 Rthlr., welches eine gewiß nicht zu verachtende Summe ist. Rechnet man hierzu ferner den bessern Brantewein, welcher bessern Absatz findet, und die Ersparniß des Holzes und der Zeit, so sind dies Vortheile, welche kein guter Wirth außer Acht lassen, sondern zu erlangen suchen muß.

Noch größer wird der Gewinnst beym Branteweinbrennen, wenn man den Weizen nicht so wie er ist zum Brennen anwendet, sondern denselben vorher in Malz verwan-

delt, weil man alsdenn nicht nur noch mehr, sondern auch einen besser schmeckenden, dem Franzbrantewein ähnlichen Brantewein erhält, wenn man bey dem Mälzen, der Gährung und der Destillation alle diejenigen Vortheile und Handgriffe anwendet, welche weiter unten angegeben werden.

§. 688.

E. Von dem zum Branteweinbrennen nöthigen Feuerungsmitteln.

Beym Branteweinbrennen wird an den allermehresten Orten Holz angewendet. Allein man kann sich hierbey auch mit mehrerm Vortheil sowohl der Steinkohlen als des Torfs bedienen, und weil ersteres von Tag zu Tage im Preiße steigt, ja in manchen Gegenden schon äußerst rar zu werden anfängt, so sollte man billig an solchen Orten, wo man Steinkohlen oder Torf zu seinen Diensten hat, sich dieser Brennmittel bedienen, wenn Vorurtheil nicht die Oberhand hat. Daß die Steinkohlen mit Nutzen und ohne dem Brantewein einen üblen Geschmack mitzutheilen, gebraucht werden können, beweise ich selbst, und ich kenne auch noch einige Vorurtheilfreye, ihren wahren Vortheil nur zu gut kennende Männer, welche sich dieses Brennmittels so wie auch des Torfes, ohne Nachtheil davon bey ihrem Brantewein zu haben, bedienen, und eben so dient auch das oben §. 678. angeführte Beyspiel noch zu mehrerm Beweise des Gesagten.

Eben so kann man sich auch da, wo man vorbesagte Brennmittel nicht erlangen kann, des Torfs oder der sogenannten Lohkuchen, welche man bey den Rothgerbern erhält, statt des Holzes beym Branteweinbrennen sehr gut bedienen und eine Ersparniß damit machen, welche nach meinen damit angestellten Versuchen doch so beträchtlich ist, daß man $\frac{1}{3}$tel Holz damit ersparen kann, welches doch gewiß auch alle Jahre eine nicht unbedeutende Ersparniß ist.

§. 689.

F. Vom Mälzen des Weizens und den zum Gähren des Mösches nöthigen Hefen.

Was das Mälzen des Weizens anbelangt, so bedarf es hier keiner Wiederholung, weil hierbey alle die Regeln gelten, welche ich bereits oben beym Malzmachen beym Bierbrauen §. 608. und ferner angegeben habe, und ich finde hier weiter nichts mehr anzuführen für nöthig, als daß 1) der Weizen nicht so lange im Wasser weichen darf als die Gerste: 2) daß der Weizen auch geschwinder wachse, und daß man die Keime oder Wurzeln nicht so lang wachsen lassen dürfe, wie bey der Gerste; und 3) daß der Weizen nicht auf der Darre gut sondern auf luftigen Böden oder in warmen Stuben auf hierzu schicklichen Horden so dürre gemacht werde, daß er, wie man zu sagen pflegt, Knochen dürre sey, alsdenn kann er in Vorrath auf trocknen Böden in mäßigen Haufen bis zum Gebrauche aufbewahrt werden.

§ 690.

Die zum Anstellen des Mösches nöthigen Hefen müssen allezeit gut und frisch seyn, wenn sie die gehörige Wirkung thun sollen. Wem es an guten Hefen zum Anstellen mangelt, oder wenn man dieselben etwa vor andern theuer erkaufen soll, der kann sich seine benöthigten Hefen auf eine sehr leichte und die beste Art selbst verfertigen. Wie dieses geschiehet habe ich bereits im vorhergehenden Kapitel beym Bierbrauen §. 633. angezeigt, wohin ich meine Leser deshalb verweise.

Man hat in verschiedenen Schriften mancherley Arten Hefen, theils zu machen, theils aufzubewahren gelehrt. Allein mir ist noch kein besseres und leichteres Mittel bekannt geworden, als was ich im gedachten §. angegeben habe, und zweytens dasjenige, was uns Herr Weſtrumb bekannt ge-

macht, und welches ich hier sogleich mit seinen eigenen Worten anführen will, weil dieses noch leichter zu haben ist, als was ich angezeigt habe. Diese beyden Hülfsmittel sind hinreichend einen jeden, der sich mit dem Brantweinbrennen beschäftiget, für gänzlichen Mangel guter Hefen zu schützen, und man kann die Louisd'ors für die häufig angekündigten Arcanen im Beutel behalten. Gedachter Schriftsteller sagt hiervon also:

„Anweisung, wie man der Bierhefen zu Anstellung des Brantewein-Gutes entbehren kann.

„Der Ort, den ich bewohne, giebt drey und zwanzig einheimischen, und vielleicht eben so vielen auswärtigen Brennereyen Beschäftigung und Nahrung. Diese große Anzahl von Brennereyen bedarf zur Anstellung des Gutes, (der Mösche, Mischung aus Schrot und Wasser,) ein ungleich beträchtlicheres an Hefen (Gest,) als die beyden hiesigen Brauhäuser, und die hiesige Bieressigbrauerey, zu liefern im Stande sind. Die mehresten unserer Brennereyen, sind daher gezwungen, die nöthigen Hefen mit großen Kosten, von auswärtigen Brauereyen holen zu lassen. Da aber diese auch kaum das erforderliche liefern können, so ist es nicht selten der Fall, daß die eine oder die andere Brennerey, aus Mangel an Hefen feyern muß. Dieser Umstand, und daß ich sehr oft, von Besitzern auswärtiger großer Brennereyen, bin gefragt worden; ob ich nicht ein Gährungsmittel kenne, welches die Bierhefen entbehrlich mache? hat mich endlich, durch Nachdenken und Versuche, solche Gährungsmittel finden lassen. Diese Mittel sind in mehrern Brennereyen, von vernünftigen und Vorurtheil freyen Männern, geprüft und bewährt gefunden worden. Da Hefenmangel nicht nur blos bey uns statt hat, sondern sich überall finden wird, wo mehrere Brennereyen sind; so will ich sie hier bekannt machen. Bey ihrem Gebrauch wird

man finden, daß sie alles das leisten, was man von guten Hefen erwartet und fordert, und doch wohlfeil und leicht zu haben sind. Bedarf es mehr zu ihrer Empfehlung?

Die Gährungsmittel, die ich hier empfehle, bestehen in folgenden:

A. Angenommen, daß die Büdde, die angestellt werden soll, das Gut von 660 Pfund Cöllnisch, oder 6½ Himpten *) Calenbergische Maase Getreide enthält, und am folgenden Tage, Morgens um 8 Uhr angestellt, oder mit den Hefen vermischt werden muß. Alsdenn werden des Abends um 5 oder 6 Uhr, ein und ein halbes bis zwey Pfund Weizenmehl **) mit kaltem Wasser zu einem dicklichen Breye angerührt. Diesen Brey verdünnet man darauf mit fast kochend heißen Wasser, (180° nach Fahrh. warm) so weit, daß er die Dicke guter Ober- oder Spund-Hefen hat.

„Man lasse ihn nun erkalten, bis man die Hand hinein stecken kann, ohne sie zu verbrennen, (75° bis 85° nach Fahrenheit,) dann mische man das erstemal ein bis zwey Maas gute Bierhefen, in der Folge aber, eben so viel von diesen künstlichen Hefen hinzu. Man rühre nun Brey und Hefen sorgfältig untereinander und erhalte die Möschung etwa in der Nähe des Blasenofens, oder im Winter, beym warmen Stubenofen, in einer Wärme, die nicht unter 65° und nicht über den 85° des Fahrenheitischen Wärmemessers gehen darf. Die Mischung wird sehr bald in Gährung kommen, und in demselben Augenblick den höchsten Punkt erreichen, da das eingebrachte und verkühlte Gut gestellt

*) Der Himpten zu 40 Pfund gerechnet. In guten Jahren pflegt er 46 Pfund zu wiegen.

**) Man kann statt des Weizenmehles auch Mehl von Weizen- oder Gerstenluftmalze nehmen, und man wird noch bessere Hefen erhalten; auch kann man 1 bis 2 Loth Potasche zusetzen. Dies ist aber nicht immer, sondern nur dann erforderlich, wenn die Luft kalt ist und die Mischung nicht gut gähren will.

werden muß. Ist die Gährung der Mischung aus Mehl, Wasser und Gest gehörig im Gange, und das Gut (die Mösche, Mischung,) so weit verkühlt, daß es gestellt werden kann *), so wird der künstliche Gest hinzugegossen, und in allen so mit dem Brantewein-Gute verfahren, als habe man gewöhnliche Bierhefen zum Stellen desselben genommen **).

Das so eben beschriebene Gährungsmittel ist zwar leicht zu haben, aber so wirksam und doch lange nicht so kostbar als die Bierhefen ***); es fordert indes eine geübte mit dem Gährungsgeschäfte, und dem Gebrauch des Thermometers bekannte Hand: beydes findet sich aber selten bey den gewöhnlichen Brenumeistern ****), daher hoffe ich denn,

---

*) 65° bis 75° nach Fahrenheit warm.

**) Diese Art Gährungsmittel kommt ziemlich mit demjenigen überein, welches ich oben §. 653. angezeigt habe.

Anmerk. d. Herausgebers.

***) Einer meiner Bekannte, der wöchentlich 6 bis 7 Orthoft Brantewein macht, bedient sich dieses Mittels mit Vortheil. Er brauchte sonst in einer Woche für 5 auch 6 Rthlr. Hefen: wie hoch mag ihm sein Gährungsmittel jetzt zu stehen kommen? Ein zweyter, der einem gewissen Manne, die Beschreibung eines schon lange und selbst von diesem beschriebenen künstlichen Gährungsmittel, für 30 Rrhlr. abkaufte, und täglich für 12 Gr. von diesem gebrauchte, bedient sich des oben beschriebenen ebenfalls mit Nutzen.

****) So sollte es nicht seyn. Diese Männer müssen das ganze Geschäft nach allen seinen Theilen praktisch und theoretisch kennen, mit dem Thermometer umzugehen wissen, und alle ihre Geschäfte nur mit ihm in der Hand verrichten. Dies Instrument darf in keiner Brauerey oder Brennerey fehlen. Wie groß die Vortheile sind, die es gewährt, dies hat man in den hiesigen Stadtbrauhäusern erfahren. In diesen hat der Herr Stadtsecretair Lüders, neben andern guten Verbesserungen auch den Gebrauch des Wärmemessers eingeführt. Seit dieser Einführung brauet man immer ein sehr gutes Bier.

daß ihnen das folgende Gährungsmittel angenehm seyn wird. Es liegt ihnen ohnehin näher, und bedarf keiner künstlichen Handgriffe zu seiner Bereitung.

B. Man nimmt, wenn das Branteweingut fast den höchsten Grad der Gährung erreicht hat, und in dieser so weit vorgerückt ist, daß es nach 12 — 18 Stunden auf die Blase würde gebracht werden müssen, für die oben gedachte Menge von 660 Pfund Getreide, einen Eymer voll, oder 12 Maas des gährenden Gutes von den obern Theilen desselben ab. Man sehe dahin, daß dies blos an den Rändern der Büdden, (Bottiche, Kufen) geschehe, wo in diesem Zeitraume der mehrste zähe Schaum, oder eine eigentliche Hefendecke zu seyn pflegt. Diese Materie gießt man in einen hohen Steintopf, der 30 – 36 Maas Wasser enthält, und überfüllt sie vorsichtig mit so vielem kalten Wasser, wie der Topf faßt.

Das Überfüllen der Materie mit kaltem Wasser, hat eine vielfache Absicht zum Grunde, und mehr als einen Nutzen. Das kalte Wasser kühlt die Mösche ab, es unterbricht die Gährung, verhindert den Zutritt der äußern Luft, und macht die fernere Entwickelung und das Ausströmen der Luftsäure unmöglich.

Den Topf stelle man an einen sehr kalten Ort und lasse ihn hier stehen, bis eine zweyte Büdde angestellt werden soll. Tritt dieser Zeitpunkt ein, dann wird das Wasser abgegossen und das aufgehobene Gut in eine kleine Büdde gegeben. Man vermischt es mit 1 Eymern voll heißem Gut (80° bis 100° Fahrenheit warm), das nun in Gährung gebracht werden soll, und stellt es an einen warmen Ort (65° bis 75°.

Diese Mischung wird sehr bald in Gährung kommen, und kann, wenn sie in voller Gährung steht, zu der anzustellenden Büdde gegeben werden. Sie wird hier die Dienste der besten Spund- oder Oberhefen leisten, und das Gut

in so vollkommene Gährung bringen, als diese nur erregen können *).

Bey der Anwendung des im vorigen bekannt gemachten Gährungsmittels, giebt es noch verschiedenes zu beobachten: ich werde von diesem allen jetzt Rechenschaft geben.

A. Man muß sich möglichst dahin bestreben, den rechten Zeitpunkt, das ist, den Augenblick zum Herausnehmen des Geistes zu treffen, da das Gut in voller Gährung steht. Dies wird ungefähr in der 24—30sten Stunde, vom Einbrennen angerechnet, der Fall seyn. Dann ist Schrotmehl und Wasser eine völlig gleichartige Masse, und an den Seiten der Büdde findet sich eine sattsame Menge, eines dicken weißen und hefenartigen Schaumes. Dieser Schaum ist es eigentlich, den man zu sammeln hat, und zu erhalten suchen muß. Durch Uebung und Erfahruug kommt man leicht dahin, den gedachten Zeitpunkt nie zu verfehlen.

B. In Brennereyen, wo das Branteweinbrennen unaufhörlich und so fortgehet, daß eine neue Büdde voll Gut auf die Blase gebracht werden kann, wenn die letzte Blase voll, aus der vorhergehenden abgetrieben worden, muß man beym Gebrauch der Branteweinhefen folgende Vorsicht brauchen. Man darf sie nämlich nicht gleich und unmittelbar, wie sie aus dem Gährbottich geschöpft sind, zum An-

---

*) Ein sehr achtungswerther und vorurtheilfreyer Mann, obgleich er nur Gastgeber und Ackersmann ist, Herr G — e zu R — n, bedient sich dieses Mittels mit Vortheil, und schon seit mehr als einem Jahre. Andere, denen man es mittheilte, fanden ihre Rechnung nicht dabey. Aber diese sehen nach ihrem Geschäften nicht selbst; sondern überlassen alles ihren unwissenden, an Schlendrian und Herkommen gewöhnten Brennknechten; daher geräth ihnen auch nie etwas, was außer der Straße des Schlendrians liegt. Sonderbar ist es übrigens, daß dieß Gährungsmittel, welches dem Branteweinbrenner so nahe liegt, ihm bisher unbekannt und unbenutzt geblieben ist.

stellen einer zweyten Bůdde voll Guts nehmen; sondern muß sie zuvor mit warmer Branteweinmösche vermischen, und wie oben gesagt ist, vor sich erst in Gährung kommen lassen.

C. Die Branteweinhefen lassen sich lange aufbewahren, ohne etwas von ihrer Güte und Brauchbarkeit einzubüßen. Man muß den Zutritt der Luft dann nur sorgfältig entfernen, und den Austritt der Luftsäure aus ihnen zu verhindern suchen. Will man sie recht sehr lange aufheben, so bedecke man sie, ehe sie mit Wasser übergossen werden, mit dünnen Strohkränzen, die einer in den andern passen, und alle zusammen eine dichte Decke ausmachen. Diese lege man einen nach den andern, auf die Hefen, gleich nachdem sie geschöpft ist, und übergieße sie nun erst mit Wasser.

Ist man einmal im Besitz dieser Strohkränze, dann kann man sich ihrer jedesmal bedienen, sie verhindern die Vereinigung des Wassers mit den Hefen, und erleichtern das Abgießen desselben."

§. 691.

G. Vom Einmöschen und der Gährung.

Nach allen vorhergehenden gegebenen Regeln, wobey man nun voraus setzt, daß die Branteweinbrennerey gehörig eingerichtet sey, der Weizen in Luftmalz verwandelt worden, und geschroten auch die nöthigen Hefen zum Gähren besorgt, gut Wasser und Holz vorhanden, und das benöthigte Mastvieh angeschaft sey, so wird alsdann zum Branteweinbrennen geschritten, und mit der Hauptsache, dem Einmöschen und Gähren des Gutes, der Anfang gemacht.

Hier wiederhole ich meine oben bey der Gährung des Bieres gegebene Regel, (weil sie zu wichtig bey diesen Geschäften ist), alle nur mögliche Genauigkeit und Ordnung zu beobachten, damit das Gährungsgeschäfte recht gut von

statten gehe, weil hiervon der wahre Nutzen oder großer Verlust abhängt, und durch schlechte Gährung alle vorher gemachten Anstalten, und wenn sie auch aufs beste besorgt worden, nichts helfen würden.

§. 692.

Unter Einmöschen oder Einbrennen, verstehet man beym Brantteweinbrennen dasjenige Verfahren, wenn nunmehro das geschrotene Getreide in das Möschfaß oder Büdde geschüttet, mit milchwarmen Wasser eingerührt, und wie man auch zu sagen pflegt, eingeteigt, alsdann aber mit heißen, jedoch nicht kochenden Wasser eingebrannt wird, und alsdann wieder bis zum rechten Grade der Wärme zum Anstellen abgekühlet ist. Man hat also hierbey auf drey Stücke, nämlich das Einmöschen oder Einteigen; das Einbrennen und drittens auf das Abkühlen zu merken.

Man erinnere sich ferner, was oben §. 683 u. f. gesagt worden, nämlich nicht mehr Schrot einzumöschen, als man auf einmal in die Blase zum Abtreiben bringen kann, und fahre alsdann mit dem Anstellen der übrigen Büdden oder Bottiche von Zeit zu Zeit fort, wie in dem angezogenen §. bemerkt worden, so wird man auch den Schaden oder Verlust am Weingeiste nicht leiden, welchen man nur zu oft leiden muß.

Wenn das milchwarme Wasser also in den Möschbottich gegossen worden, so wird das geschrotene Getreide hierzu geschüttet, zu einem mäßig dicken Breye gemacht, und aufs sorgfältigste theils mit den bekannten Rührhölzern, theils auch mit den Händen so untereinander gearbeitet, daß auch nicht das geringste vom Schrote mehr zu sehen ist, oder keine Klümperchen sich darinne befinden, und um dieses zu vermeiden, so thut man wohl, nicht zu vieles Wasser darunter zu schütten, damit der Teig nicht zu dünne werde, weil man sonst das Gut nicht so gut vermischen kann, und leicht Klümper darinnen entstehen. Ist dieses geschehen,

so wird der Bottich eine kurze Zeit zugedeckt in Ruhe gelassen, damit das Gut recht ausquellen könne.

Ist nun das zum Einbrennen des Gutes nöthige Wasser heiß (aber nicht kochend) geworden, so wird dasselbe darauf gegossen, abermals recht gut miteinander vermischt, der Bottich wieder zugedeckt und das Gut, nach befinden der mehr oder wenigern kalten oder warmen Witterung längere oder kürzere Zeit zugedeckt in Ruhe gelassen, wenn man denn im Winter ungefähr anderthalb Stunden, und im Frühlinge oder Herbste die Hälfte dieser Zeit annehmen kann, binnen welcher Zeit sich alles gut ausziehen wird, wobey man jedoch während dieser Zeit das Gut einigemal wohl umrühren kann, welches nicht nur zur bessern Vermischung, sondern auch zum ehern Abkühlen das Seinige beyträgt.

§. 693.

Hat nun das Gut ungefähr zwey Stunden gestanden, und ist es so weit abgekühlt, daß es nur noch milchwarm ist, oder wenn man die Hand oder den Arm hineinsteckt, nicht mehr brennt, oder wenn man sich des fahrenheitischen Thermometers bedient, zwischen 65° bis 75° warm ist, so werden die in Bereitschaft habenden, und vorher schon mit etwas wenigen vom Gute in einen kleinem Gefäße, z. B. in einer reinen Wasserkanne an einem warmen Orte, in Gährung gesetzten Hefen vermischt, und diese mit dem Gute ungefähr eine halbe Viertelstunde tüchtig durcheinander gerührt, damit sich das Gährungsmittel recht gut damit vereinige. Die Menge, der hinzuzusetzenden Hefen richtet sich nach ihrer mehr oder wenigern Güte. Hat man gute frische sogenannte Oberhefen, so sind 4 Meßkannen zu 1 Dresdner oder 2 Berliner Scheffeln auf einmal eingemöschtem Gute hinreichend, um dasselbe in eine gute Gährung zu setzen. Hätte man aber von der geringern Sorte den sogenannten Unterhefen, so muß man von diesen wenigstens 3 oder

4 mal so viel nehmen, und dabey immer noch gewärtig seyn, ob das Gut wirklich in die gehörige Gährung werde gebracht werden, mithin geht man mit erstern allezeit sicherer. Da oben § 653 und 690. mehr als ein gutes Mittel zu Erlangnng guter Hefen angegeben worden ist, so bedarf es hier weiter keiner Erinnerung.

Es ist bekannt, daß eine Masse, welche in Gährung kommt, in die Höhe steigt, und alsdann überläuft, wenn das Gefäß nicht genugsamen leeren Raum oben hat, folglich darf das Gährungsgefäße nicht zu voll gemacht werden, sondern ungefähr ein Drittel leer bleiben, damit das sich erhebende Gut Raum genug habe. Nach Verlauf von etlichen Stunden wird sich das Gut schon in Bewegung zu setzen oder zu gähren anfangen, wenn die Kälte nicht gar zu groß ist. So wie das Gut die Hefen bekommen hat, so wird dasselbe zugedeckt.

§. 694.

Das Zudecken der Gährungsgefäße ist jedoch nicht so zu verstehen, als ob sie so fest vermachet werden müßten, daß gar keine Luft hinzu kommen könne. Keinesweges. Denn der Zutritt der freyen Luft ist schlechterdings zur Gährung nothwendig, da gänzliche Benehmung der Luft die Gährung selbst verzögern oder gar unterbrechen würde. — Allein eben so nothwendig wie der Zutritt der freyen Luft nun ist, eben so schädlich kann sie auch werden, wenn sie gar zu vielen Zugang hat, weil alsdenn sehr leicht die flüchtigsten Theile der gährenden Masse verfliegen, und je mehr oder freyer sie von der äußern Luft berührt wird, destomehr verdünsten diese zarten feinen Theile, so daß endlich die ganze Masse schaal werden kann. Es ist also nothwendig hierinnen die Mittelstraße zu beobachten, und die Gährungsgefäße so zuzudecken, oder sie nicht so zu verwahren, daß der Zutritt der Luft gänzlich unterbliebe, denn

bey leichter Zudeckung der Gährungsgefäße hat man nicht zu befürchten, daß alles Aus- und Eindringen der Luft unterbleiben werde.

Die Gährung verlangt aber auch einen gewissen Grad von äußerlicher Wärme. Denn wenn die Gährungsgefäße bey kalter Witterung gar zu kalt stehen, so kann die Gährung durch zu große Kälte auch unterbrochen werden, so wie das Gut eben sowohl bey zu großer Wärme in zu heftige Gährung gesetzt wird, und sich übergähren kann. Hieraus folgt also, daß eine temperirte Wärme, so wie z. B. die Wärme bey angenehmer Herbstwitterung ist, die zuträglichste sey. Je behutsamer die Gährung vor sich geht, desto geistreicher wird der Mösch werden, so wie im Gegentheile die Masse desto unkräftiger und schwächer wird, je stärker oder heftiger die Gährung vor sich gegangen war.

§. 695.

Das in Gährung gesetzte Gut muß also seine gehörige Zeit zur behutsamen Gährung und zum Ausgähren haben. Wenn bey der Gährung alles gehörig beobachtet worden ist, so pflegt das Gut ungefähr in zweymal 24 Stunden genug gegohren zu haben. Viele wollen behaupten, daß der Mösch nicht eher gut sey oder genug gegohren haben, als bis das Gut oben vollkommen hell und klar sey, ja manche Schriftsteller verlangen gar, daß man von dem Gute, wenn es genug gegohren habe, oder bald zu Gähren aufhöre, die ganze Masse auf ein Faß bringen, dieses gelinde verstopft an einen kühlen Ort noch etliche Tage hinlegen und noch gelinde Gähren lassen solle. Allein dies ist just der Weg, auf welchem das Gut aus der Weingährung in die Essiggährung übergehet, und alsdann Verlust genug am Weingeiste zuwege bringt. Diesen Rath darf man also nicht befolgen, wenn man anders mehr und bessern Spiritus verlangt, und eben so darf man sich auch nicht an das völlige klar oder hell werden des Gutes im Möschbottiche kehren.

Der beste und sicherste Zeitpunkt, die Gährung zu unterbrechen, ist, wenn das Gut oben gedachte Zeit gut gegohren, und die heftige Bewegung desselben aufhört, und die Masse niedergefallen ist, sie mag übrigens hell oder nicht helle seyn, man bringt sie alsdann auf die Blase zum Abtreiben.

§. 696.

H. Vom Abtreiben oder Destilliren des abgegohrnen Gutes.

Im vorhergehenden §. habe ich die Zeit bemerkt, wenn das Gut zum Abtreiben gahr oder Destillationsfähig seyn und daher auf die Blase gebracht werden soll. Beym Abtreiben hat man nun wieder folgende Regeln zu beobachten, wenn man den gesuchten Endzweck, viel und guten Brantewein zu erlangen, erreichen will. Wenn das Gut vorher im Möschfasse mehrmals wohl umgerührt worden ist, so wird es nunmehr in die Blase gebracht, diese aber nur so weit damit angefüllet, daß ungefähr der dritte Theil derselben leer bleibt, der Hut aber nicht sogleich ausgesetzt, sondern so wie das Feuer angemacht worden, das Gut in der Blase so lange mit einem Rührscheite umgerührt, bis dasselbe ziemlich heiß geworden und nahe am kochen ist, um durch dies Rühren das Anlegen und Anbrennen des Gutes in der Blase zu verhindern, als wodurch der Brantewein einen brandigen und höchst unangenehmen Geschmack erhalten würde. Wenn der aus der Blase aufsteigende Dampf oder Broden so heiß ist, daß die Hände denselben wegen der Hitze nicht vertragen können, alsdann wird es Zeit den Hut oder Helm auf die Blase zu setzen, wo denn vorher das Kühlfaß auch mit kaltem Wasser schon angefüllt seyn muß.

Wenn nun der Hut mit seinem Schnabel in die Kühlfaßröhre gesteckt, und fest in den Blasenhals eingedrückt wor-

worden, so wird der Zwischenraum zwischen dem Blasenhalse und dem Hute, da wo beyde zusammen passen, eben so wie die Röhren, da wo sie zusammen gesteckt sind, mit dicken von Mehl und Wasser gemachten Kleister wohl bestrichen, sodann an beyden Orten noch ein mit Kleister bestrichenes starkes Papier darum gelegt, und zur Fürsorge, damit das Papier nicht abfalle, noch mit etwas Bindfaden umwickelt. Hat man an seinem Blasenhute einen Abkühler anbringen lassen, so versteht sichs von selbst, daß nunmehr auch dieser mit kaltem Wasser angefüllt, und sodann die Vorrichtung nach §. 656. gemacht werde, nämlich, daß das kalte Wasser in das Kühlfaß und den Hutabkühler geleitet und dadurch das warm gewordene zum Abfluß genöthiget werde. Daß ferner der Ofen mit genugsamen Brennmitteln versehen werden müsse, darf ich wohl kaum in Erinnerung bringen, jedoch muß das Unterfeuern auch mit Behutsamkeit geschehen, damit das Gut den Hut nicht abstoße und Schade entstehe.

Da wo man seinen Brennofen nach den oben §. 677. 78 und 79. angegebenen Arten anlegen lassen, hat man dieses nicht zu befürchten, weil man hier das Feuer in seiner Gewalt hat. Auf die Vorlage wird ein Trichter gesetzt, und in diesen ein Lappen von Molton gelegt, damit die Flüssigkeit durchlaufe und heller werde.

§. 697.

Wenn nun der herübergehende Brantewein nicht mehr wie Brantewein oder geistig schmeckt, sondern das sogenannte Pflegma, das ist, die wässerichte Feuchtigkeit zum Vorschein kommt, alsdann wird es Zeit das Feuer abgehen zu lassen. Der Helm wird von der Blase genommen und die Vorlage mit dem Lutter zugespündet und bey Seite gelegt, bis man dessen so viel hat, daß es auf die Läuterblase gebracht, und vollends zu guten Branteweine gemacht werden kann.

Wenn man an seiner Brennblase unten an der Seite des Blasenbodens, einen großen Hahn, welcher durch den Mantel der Blase durchgeht, hat anbringen lassen, wird der Spühlicht, wenn es umgerührt worden, durch diesen heraus, und vermittelst einer Rinne in den vor dem Brennhause befindlichen Spüblichbottich gelassen, und wenn dasselbe genugsam abgekühlt, zur Fütterung des Mastviehes angewendet. Die Blase, Helm und Kühlröhren im Kühlfasse aufs beste gereiniget, sodann aufs neue mit dem schon in Bereitschaft stehenden gegohrnen Gute angefüllt, auf vorgedachte Weise wieder abgetrieben, und so von Zeit zu Zeit fortgefahren.

§. 698.

Hat man nun durch ein paarmaliges Abtreiben so viel Lutter vorräthig, daß man damit die zweyte sogenannte Läuterblase auf zwey Drittel anfüllen kann, so wird dieser Lutter auf die Blase gebracht, der Hut sogleich aufgesetzt, (weil jetzt kein Umrühren nothwendig,) Feuer in den Ofen gemacht, und im übrigen wie vorher mit Behutsamkeit der Spiritus herüber getrieben, das Uebertreiben aber nur so lange fortgesetzt, als der Spiritus ganz rein und ohne Phlegma herüber gehet. Um seinen Brantewein nicht durch das mit herüber gehende Phlegma und stinkende Wasser zu verderben, so thut man weit besser, wenn man lieber ein wenig zu bald als zu spät aufhört. Denn man büßt den noch zurückbleibenden Weistgeist diesfalls nicht ein, sondern man legt eine frische Vorlage (welche hauptsächlich zum Phlegma bestimmt ist, und zu keinem andern Brantewein gebraucht werden darf), vor, treibt so lange herüber, als noch etwas Spiritus zu hoffen ist, hebt diesen Nachlauf in einem besondern Fasse so lange auf, bis man eine Blase damit gehörig anfüllen kann, und treibt nunmehr den dabey befindlichen Spiritus ab, somit hat man nichts verloren

und durch das vorherige Abziehn einen fehlerfreyen reinen Brantewein erhalten. Es ist überhaupt auch gut, wenn man jedesmal in den abzutreibenden Lutter eine tüchtige Hand voll Küchensalz thut, wenn man ihn auf die Blase bringen will.

Bey dieser Arbeit, oder dem Abtreiben des Lutters begehen fast alle Branteweinbrenner aus übertriebener Sparsamkeit den ganz unverzeihlichen Fehler, daß sie ihren oftmals guten Brantewein verderben, und ihm einen Fuselgeschmack beybringen. Man will nur viel Brantewein haben, und treibt daher so lange herüber als nur möglich ist, und bedenkt nicht, daß man sich offenbaren Schaden dadurch zuzieht. Weit klüger wird man also handeln, wenn man so, wie ich kurz vorher gedacht habe, verfährt, und wenn der Brantewein ja etwas zu stark seyn sollte, so kann man allezeit etwas frisches reines Wasser zugießen, so hat man beydes, einen wohlschmeckenden Brantewein und auch die verlangte Menge.

Durch Beymischung des Nachlaufes entstehet auch noch ein zweytes Uebel, das ist, der Brantewein wird nicht schön helle und klar, sondern er bekommt ein schlechtes trübes, mehr Ekel als Appetit erregendes Ansehen.

Reinlichkeit ist die Seele beym Branteweinbrennen. Wer also diese in allen dabey vorfallenden Geschäften beobachtet, das Einmöschen und Einbrennen des Gutes gehörig besorgt, das Feuer wohl dirigirt, und die Destillation des Mösches nicht zu schnell betreibt, der wird das Anbrennen des Gutes verhüten und wenn man endlich bey der Destillation dasjenige beobachtet, was ich kurz vorher gesagt habe, der wird sodann auch den zweyten Fehler, den Fuselgeschmack und Geruch bey seinem Brantewein verhüten, folglich einen fehlerfreyen Weingeist, welcher die Käufer herbey ziehen, aber nicht vertreiben wird, erhalten.

Der solchergestalt fertige Brantewein wird alsdann nach §. 683. Nr. 10. auf die Lagergefäße gebracht, und wie daselbst erinnert worden, behandelt.

Einundzwanzigstes Kapitel.

§. 679.

Von Verfertigung des Branteweins aus Kartoffeln oder Erdbirnen.

Schon mehreremale hatte ich gehört, daß man aus Kartoffeln oder Erdbirnen nicht nur guten Brantewein verfertigen könne, sondern dieses Geschäft auch mit ziemlichem Vortheil verbunden sey, an dessen Möglichkeit ich auch nicht zweifelte, weil mir sehr wohl bekannt ist, daß man aus allen mehlichten Dingen, welche zur Gährung geschickt sind, einen Spiritus erlangen kann. Allein nie konnte ich von Bereitung dieses Branteweins oder von der rechten Verfahrungsart etwas gründliches weder mündlich noch schriftlich erhalten, und erst mehrere Versuche aufs Geradewohl damit anzustellen, dies wollten mir meine andern Geschäfte dermalen nicht gestatten; folglich kann ich über diesen Gegenstand aus eigner Erfahrung nichts beybringen. Da mir aber vor kurzen ein Freund eine Schrift, welche nachstehenden Titel führt: Kurze Anweisung: aus Kartoffeln viel und guten Brantewein zu gewinnen, ertheilt und durch zwey Kupfertafeln erläutert, von Nikolaus Müller, Schultheiß zu Markt-Nipfeld. Vierte ganz verbesserte Auflage, Würzburg, 1797 mittheilte,

und ich in diesem Werkchen so viel Gutes und Vortheilhaftes von Gewinnung dieses Kartoffelbrantweins, und des dadurch zu ersparenden Getreides von einem Manne, welcher allen Glauben verdient, gesagt fand; so entschloß ich mich, meinem Werke dasjenige, was man zur Verfertigung dieses Kartoffelbrantweins zu wissen nöthig hat, zu mehrer Ausbreitung und zum Nutzen des Publikums, einzuverleiben.

Es ist doch sonderbar in der Welt, daß immer solche Männer, welche für andere, oder für das Wohl ihrer Nebenmenschen arbeiten, und etwas neues und nützliches erfinden, und andern mitzutheilen suchen, größtentheis statt Danksagung, mit Undank und Lästerungen honorirt werden. Eben also erging es auch diesem Schriftsteller, wie man bald mit Mehreren hören wird. Es giebt zwar wohl Männer, welche gute und nützliche Erfindungen und ihre Erfinder oder Verbesserer zu schätzen wissen; allein diese machen doch immer einen sehr kleinen Theil aus, und der größere Haufe ist und bleibt immer mit Vorurtheilen gefesselt, ja viele suchen sogar aus Privatabsichten die besten Sachen auf mancherley Art zu hintertreiben. Doch was schadet es! Der redlich denkende Mann setzt sich über das Urtheil solcher Menschen hinweg, und freuet sich etwas Gutes gestiftet zu haben, und wundert sich, daß ein Mann mit einer — — Freyheitsmütze mehr geachtet wird als ein wahrer Patriot.

§. 700.

Ich wende mich nunmehr zur Bereitung des Kartoffelbrantweins, und führe gedachten Verfasser hier redend ein. Er sagt im ersten Abschnitte seines Werkchens also:

Vom Nutzen der Kartoffelbrenerey.

„Es wird manchem meiner Leser sonderbar vorkommen, daß ich noch mit einem Kapitel von dieser Aufschrift

anheben muß. Es kann aber in der That bey den vielen Gegnern des Kartoffelbranteweins nicht anders seyn. Es soll mir daher eine besondere Angelegenheit werden, die durch Neid und Mißgunst hier und da bisweilen noch spukenden Verunglimpfungen des Kartoffel-Branteweins aufzudecken, und das Unzulängliche und Unerwiesene derselben zu zeigen. Die gewöhnlichsten Einwendungen sind:

a) Es kommt nichts dabey heraus.

b) Wenn etwas dabey herauskäme, so würden diejenigen, welche die Vortheile kennen, mit dem Brennen der Kartoffeln umzugehen, dasselbe nicht entdeckt und andern bekannt gemacht haben.

c) Der durch die Kartoffelbrennerey gewonnene Brantewein hat keinen Werth, oder wenn er auch an dem Orte und der Stelle, wo er gewonnen worden ist, die Probe hält; so taugt er doch nicht zum Verfahren. Was nützen also größere Branteweinbrennereyen, wenn der Ertrag desselben nur auf einen Ort, wo man vielleicht wenig oder gar keinen Brantewein braucht, sich erstrecken sollte.

d) Zudem können bey guten Getreid- Wein- und Obstjahren die gewöhnlichen Verfertiger des Branteweins solche Preise halten, daß den Unternehmern von Kartoffelbrennereyen die Lust nothwendiger Weise vergehen muß. Endlich

e) Ist er der Gesundheit schädlich.

Das sind die gewöhnlichsten Einwürfe.

Sollte noch einer und der andere meiner Aufmerksamkeit entgangen seyn: so getraue ich mir dieselben eben so leicht zu heben, als ich den aufmerksamen und unpartheyischen Leser hier von dem Ungrund der gegenwärtigen überzeugen will.

Auf den ersten Einwurf: es kommt nichts dabey heraus, ließe sich weiter nichts antworten, als was ich bereits in den ersten Ausgaben dieser kleinen Schrift erwiesen zu

haben glaube. Durch das Brantweinbrennen aus Kartoffeln werden dieselben erst dem Landmanne für sein Vieh recht brauchbar gemacht, er gewinnt also vielmehr dadurch, was er, gewöhnlicher Einwendungen zu Folge, zu verlieren scheint. Denn er braucht sie nicht erst zu kochen, ja sie sind durch das beygemischte Malz zur Fütterung noch mehr gebessert, und geben mit Kleyen, geschnittenen dürren Klee, Getreidesud oder Spreu vermengt, ein vortrefliches Futter."

Nimmt man also nur den ganzen Ansatz, den ich hier gemacht habe, daß ein ganzer Eymer Brantewein bey dem höchsten Preise der Gerste nicht mehr an Malz erfordert,

als	2 Fl.	30 Xer
bey dem höchsten Anschlag des Holzes nicht mehr, als	2	30
so ist die Summe des Aufwandes	5 Fl.	— Xer

Der geringste Preis, in dem der Brantewein gegewärtig steht, wo die Zufuhr aus Sachsen wegen dem dasigen niedrigen Getreidepreis außerordentlich ist, ist 20 — 30 Fl., also die Maas 28 — 30 Xer *). Ja im vorigen Jahre, wo die kriegenden Heere durch unsre Gegenden zogen, wurde gar oft die Maas mit 40 — 48 Xer verkauft, und an vielen Orten war er gar nicht einmal dafür zu haben.

Diesemnach bleibt für die aufgewandte Mühe ein reiner Gewinn von 25 — 28 Fl.

---

*) Dies ist nun freylich ein außerordentlicher Preis des Brantweins, welchen man nicht beständig und überall annehmen kann: allein das thut dennoch nichts gegen die Verfertigung des Branteweins aus Kartoffeln, sondern die Sache bleibt allezeit nützlich und trägt gar viel zur Ersparung des übrigen Getreides, besonders bey Theurung desselben bey; wenn man auch nur den fast überall gewöhnlichen Preis des Kornbranteweins die Kanne zu 3 Groschen annehmen will.

Anm. d. Herausg.

Allerdings ein ansehnlicher Gewinn, indem der Arbeit beym Brantewein so ungemein viel nicht ist.

Eine einzige Magd versieht die Brennerey, und behält dabey immer noch Zeit genug übrig, das Vieh zu füttern, und andere Hausarbeiten zu thun. Ja, sie kann wohl bisweilen gar halbe Tage lang mit in die Feldarbeit gehen.

Indessen habe ich mich bey diesem Ertrag nicht begnügt, ich habe weitere Versuche anzustellen nicht unterlassen, und habe bey einer neuen Einrichtung, durch zweckmäßigere Brennzeuge, die ich unten beschreiben werde, und durch dienlichere Gährungsmittel, von der eingemischten Masse einen größern und weit einträglichern Nutzen zu gewinnen gesucht. Denn ich kann versichern, daß ich es statt der dort angegebenen 15—17 Maase reinen Brantweins, von einem Würzburgischen Malter Kartoffeln und dem dazu bestimmten Gerstenmalze im Durchschnitte gebracht habe.

Zu b) Von dem Eigennutz eines und des andern auf den Eigennutz und die Selbstsucht aller übrigen zu schließen, erzeugt nothwendiger Weise einen Fehlschluß. Ich bescheide mich gern, was man auch zur Dämpfung meines Muths und meiner vorhabenden Gemeinnützigkeit anzuführen sich beygehen ließe, daß man längst vor meiner erschienenen gemeinnützigen Belehrung aus Kartoffeln einen recht guten Brantewein zu brennen, diese Kunst in verschiedenen Gegenden Deutschlands kannte und getrieben habe. Ich will und kann es auch gar nicht in Abrede stellen: daß vor Erscheinung meiner kleinen Schrift hier und da mancher im Stillen in meinem Vaterlande Brantewein aus Kartoffeln gewonnen habe. Ich habe ja selbst erwähnt, daß ich das nicht für meine eigene Erfindung ausgebe, sondern, daß ich es nach und nach von Reisenden erfragt habe, und daß mich dies in der Gewißheit der Angaben meiner Erfahrung bestätigte. Indessen ist es in der That ein wunderlicher Einwurf, dessen Grundlage ich aus hinreichenden Ursachen

mit Stillschweigen übergehen will: man werde nichts bekannt machen, wobey gewisse Kunstgriffe einen eigenen Vortheil versicherten, oder, es liege blos Ruhmredigkeit und Stolz zum Grunde, wo man Gemeinnützigkeit und Menschenfreundlichkeit vorspiegele.

Wer leichtsinnig oder lieblos genug ist, das mit dreister Stimme zu behaupten, prüfe und untersuche meine Angaben. Ich bin mirs gewiß, wenn man nur mit halber Genauigkeit verfährt, daß ich nicht zu viel gesagt habe, und wenn jemand den gehörigen Proceß in allen Puncten genau befolgt, und das Gegentheil beglaubigt darthun kann; so erbiete ich mich — und das ist gewiß alles, was ein rechtlicher Mann fordern kann — zum Ersatz seines dabey gehabten Schadens und Aufwandes.

Weiter weiß ich nicht, was ich, ohne die Worte vergebens zu verliehren, zur Widerlegung dieses Einwurfs sagen wollte oder könnte.

C. sagt: er hat keinen Werth, oder wenn er auch an dem Ort und der Stelle, wo er gewonnen worden ist, die Probe hält, so taugt er nicht zum Verfahren. Was nützen alsdenn große Brennereyen, wenn der Ertrag derselben nur blos auf einen Ort, wo man vielleicht wenig, oder gar keinen Brantewein braucht, sich erstrecken sollte?

Das schmeckt ziemlich nach Uebertreibungen, die den meisten Menschen gewöhnlich sind, wenn von neuen und nie gehörten Dingen die Rede ist. Die 2te Hälfte des Einwurfs an Ort und Stelle giebt schon zu, was man auf der ersten gänzlich läugnet. Man will nur nicht Wort haben: daß aus einer so geringen gemeiniglich wohlfeilen und deswegen verachteten Frucht, als die Kartoffeln sind, ein so ungewöhnlich guter Brantewein gewonnen werden kann.

Ich gestehe es ein: daß der Kartoffelbrantewein, um genießbar und recht gut zu werden, von seinem erdigen Geschmack gereiniget werden muß. Bedarf diese Reinigung aber der Korn- und Weizenbrantewein weniger?

Wer dies behaupten kann, muß nicht gelesen haben, was einer der ersten Branteweinbrenner zu Nordhausen, Herr Kaufmann Neuenhahn der Jüngere, in seinem im Jahre 1791 darüber geschriebenen Buch S. 224 und 339 gesagt hat, und was er in 30. Kapitel selbst für Mittel angiebt, den Kornbrantewein von allen üblen Geruch zu reinigen.

Ich getraue mir vielmehr dreist zu behaupten: daß jeder Brantewein, wenn er nicht sorgfältig gereiniget wurde, nach der Mutter rieche, aus der er gebohren ist. Er sey nun aus Korn, Weizen, Weinhefen, Zwetschgen oder Kartoffeln; so giebt ihm die Reinigung erst die Gestalt und den wahren Geschmack und erhöht ihn zu unverschlagbarem Kaufmannsgute. Ich kann hierüber die deutlichsten Beweise führen. Anfangs meiner Kartoffelbrennerey kam ein sehr geschickter und erfahrner Büttnermeister aus Würzburg zu mir, um Brantewein zu kaufen.

Der Mann war nicht nur des Branteweins sehr kundig, sondern sein feiner Geschmack von den edelsten Weinen war auch längst durch seine Bedienung der vorzüglichsten Herrschaftlichen Keller in Wirzburg erprobt.

Ich gab ihm Brantewein aus zweyerley Fässern zu erkosten, und überließ ihm die Wahl, von welchem er nehmen wollte.

Als er gewählt hatte, erklärte ich ihm offenherzig sein Geschmack schiene ihm dießmal verleitet zu haben, der gewählte sey Brantewein aus Kartoffeln und der zurück gesetzte reiner Zwetschgenbrantewein. Der Mann war erstaunt und erwiederte: auf weiteres Versuchen. Ich erklärte ihm, daß es mir gleichgültig sey. Er versuchte noch einmal von beyden, und war bald mit der Antwort fertig: Meinetwegen Kartoffeln hin, oder her, der Brantewein ist gut, ich behalte ihn vor dem andern.

So darf ich der Wahrheit gemäß sagen, daß ich schon mehrere Fässer Kartoffelbrantewein ohne Anstand nach Würz-

burg und andern Orten hin verkaufte. Er wurde mir um etliche Thaler theurer, als der Nordhäuser und gewöhnliche Kornbrantewein bezahlt; weil man mit dem Meinigen den Kornbrantewein verstärkte. Ueber die Wahrheit dieser Angaben, kann ich erforderlichen Falls Ort und Stelle, und die noch daselbst lebenden Personen nennen, weil doch ein gemeiner Mann immer erst so schwer und ausführlich den Beweis seiner Angaben führen muß.

Die Orte wo man wenig, oder gar keinen Brantewein braucht, sind in unserm Vaterlande überaus selten, sie sind in den seitherigen Mißjahren um so seltener geworden, da man sich, aus Abgang des Weins, gedrungen fühlte, nach dem Biere zu greifen. Wir hoffen aber zuversichtlich: daß diese Mißjahre durch den Ertrag eines ergiebigen Weinjahres abgelößt werden sollen. Wir dürfen aber auch bey den reichlichsten Ernten unserer Weinberge und Obst-Jahre gar nicht fürchten, daß unser gewonnener Kartoffelbrantewein verlohren gehen wird. Denn wenn ich auch manche Jahre hindurch, das zu trocknende Obst, das im Auslande so ungemein gesucht und theuer bezahlt wird, den gewöhnlichen Brantweinbrennern den Stoff nicht vertheuern würde: so sind die Branteweine aus Kartoffeln, wenn sie nur gehörig bereitet, und nicht hingesudelt worden sind, bey dem jetzigen Kriege am Rhein schon von den Kaufleuten bewährt gefunden worden. Sie haben sich in den heißesten Sommertagen auf der Fuhre bis Landau und Trier gehalten, und was sich aus der Mitte von Franken bis dorthin hält, hält sich auch noch weiter.

Selbst die französischen Officiere vom ersten Range, haben bey ihren Durchmärschen durch die fränkischen Kreislande, den Kartoffelbrantewein allgemein für Hefengut genossen. Aufgegossen auf schwarzen Kaffee, rühmten sie ihn besonders, und man weiß doch in Franken nur gar zu wohl, wie eigensinnig und delicat sich diese Herren im Genusse der Speisen und Getränke erwiesen haben.

Aus dem Gesagten widerlegt sich also zum Theil der 4te Einwurf, den ich noch näher beleuchten will.

Einer der vielen einsichtsvollen Oekonomen, der meine kleine Schrift, über die Branteweinbrennerey aus Kartoffeln, an der äusersten Grenze Schwabens erhalten hatte, machte mir schon d n Einwurf: bey guten Getreide-Wein- und Obstjahren, würde es den mit vielen Kosten angelegten Brennereyen aus Kartoffeln an Abgang fehlen müssen, wenn wir Deutsche nicht wahre Brantweinzapfen werden sollten. Ich antwortete ihm: die Anschaffung der Brennzeuge und der dazu nöthigen Geschirre stünden ja mit dem Ertrag eines einigen Jahres noch nicht im Verhältniß.

Die Höckersleute hiesiger Gegend wären ohnedem zum Brennen ihrer Trestern und Hefen mit dergleichen Branteweinzeugen versehen, und bey dem gänzlichen Abgang des Stoffs desselbigen seit 1788. hätten sie zur Verarbeitung der Kartoffeln die schicklichste Muse gehabt.

Wenn Wein und Obst mißrathen, so kann auch in hiesigen Gegenden sowohl, als in andern Ländern aus Getreide nicht genug Brantewein gebrennt werden. Der Abgang an Wein und Obst steigert das Getreide, wir sind also genöthigt, das was uns abgeht, aus Nordhausen zu beziehen. Ist es nun nicht besser unsre Kartoffeln mit so vielem Vortheile dazu zu benutzen, als unser baares Geld geradezu an Fremde hinzugeben? Zumal da man jetzt anfängt, in den Höckersorten so viele öde Wüstungen urbar zu machen, und dieselben zum Anbaue der Kartoffeln zu benutzen. Es müste nicht gut seyn, wenn wir Einheimischen durch Kartoffelbrennereyen nicht den Nordhäusern und andern Getreidebrennern gleichen Preis halten könnten, da außer dem Vortheile des Getreidebrenners, Fracht, Zoll und Weggeld des Fuhrmanns erspart ist.

Ich will den Vortheil der Kartoffelbrennerey vor der aus Roggen noch auf eine andere Weise darzuthun mich bemühen.

Wenn man ein Würzburgisches Malter Korn, das 250 Pfund Nürnberger Gewicht hält, im niedrigsten Preise zu 6 fl. 15 Kreuzer rheinisch anschlägt und dagegen den 6ten Theil, oder wenn man auch will, nur den 8ten Theil, reines Gerstenmalz, welches letztere 30 Pfund wiegt, zu 1 fl. annimmt: so gehören zu erstern an Hefen und Schrotlohn nach Auslage 45 Kreuzer, und der Gewinnst an Brantewein ist nicht mehr als höchsten 48 Maas oder $\frac{6}{8}$ Eymer. Die Ausgabe also zusammen 8 fl. rh. Nun habe ich es dahin gebracht: daß ich aus 1 Metze Kartoffeln, die ohngefähr 28 Nürnberger Pfund wiegt, 2 Würzburgische Maas Brantewein gewinne, folglich aus 24 Metzen, 48 Maas.

So wenig man dagegen haben würde, wenn ich die Kartoffeln nicht in Anschlag brächte, weil sie durchs Brennen noch zum Viehfutter veredelt sind, so will ich doch den höchsten Preiß derselbigen ansetzen: den Malter zu 1 fl. machen 3 Malter 3 fl. Das hierzu erforderliche Malz sind 45 Pfund Gersten für 1 fl. 30 Kreuzer. Für Hefen und anderes giebt die Summe von 5 fl. Beydes ohne Holz giebt also für den Kartoffelbrantewein 3 fl. mehr heraus, als an Kornbrantewein.

Man wende mir nicht ein; daß ein Feld mit Roggen gebauet, einen größern Ertrag gebe, als mit Kartoffeln. Ich will des Frostes und des übrigen Schadens, dem das Korn ausgesetzt seyn kann, nicht gedenken; aber einen Würzburgischen Morgen Acker von 160 Ruthen angenommen, kann derselbe nicht wohl mehr als 3 Malter ertragen? An Kartoffeln gäbe das nämliche Feld, 24 bis 28 Malter *).

---

*) Herr Fiedler zu Erfurt sagt in seiner kleinen Abhandlung über den Brantewein aus Kürbissen und Kartoffeln der Acker trage 36 Viertel jedes von 320 Pfund Kartoffeln. Nach diesem Ansatz kämen wohl 45 Malter heraus. Angenommen: daß die Morgenzahl einander gleich sey.

Hieraus ist leicht zu ermessen: daß der Kartoffelbau den Kornbau überwiege *).

Aber zugegeben, das beydes einander gleich seye, so liegt der Vortheil in Branteweinbrennen zu Tage; weil ich aus 3 Malter Korn 2 und ⅔ Eymer und also aus 24 bis 28 Malter Kartoffeln gewiß 6 Eymer Brantewein gewinne. Daher kommt es auch: daß der Kartoffelbrennereyen täglich mehrere werden.

Was man endlich gegen große Kartoffelbrennereyen einwendet: daß man das viele gewonnene Viehfutter nicht auf einmal gebrauchen könne, daß es also zu Grunde gehen müste, und daher der Nutzen aus der Hand gehe, ist auch nicht so wahr und gegründet, als es gemacht werden will. In großen Fässern, oder Kuffen wohl zugedeckt, kann es vielmehr bis in den Sommer aufbewahrt werden. Ja es wird zu der Zeit von dem Vieh viel begieriger gefressen; weil es durch das Stehen besser versäuert und die angezogene Schwefelsäure desto mehr verflogen ist.

e) Den Genuß des Branteweins brauche ich eben nicht zu rechtfertigen; denn es ist allgemein bekannt, daß er mäßig und vernünftig genossen, so nützlich, als das Uebermaas desselben äußerst schädlich und verderblich ist **). Hierin kann der Brantewein aus Kartoffeln gewonnen, wie aus den Ingredienzien derselben ersichtlich ist, schlechterdings keine Ausnahme machen. Ich achte es für unnützen Zeit- und Papier-Aufwand, darüber weiter ein Wort zu verlieren ***).

---

*) Hierzu kömmt aber auch noch der nicht unbedeutende Vortheil, daß die Kartoffeln blos als eine Sommerfrucht, und als eine Vornutzung im Brachfelde erbauet werden, in welches alsdenn zum Herbste wieder Korn gesäet werden kann.
Anmerk. d. Herausg.

**) Man vergl. Fausts und Hufelands Urtheile hierüber.
Anm. d. Setzers.

***) Diese Anmerkungen fand ich für nöthig hier mit anzuführen,

Vom Brennzeuge, der Kartoffelmühle, und andern zur Kartoffelbrennerey nöthigen Geschirren.

In den ersten Auflagen meiner kleinen Schrift, habe ich die Brennkessel, welche einen Würzburgischen Eymer in sich enthalten, als die allergemächlichsten empfohlen. Weiteres Nachdenken und eigene Erfahrungen haben mich belehrt, daß man mit größern Brennzeugen sich noch manchen Nutzen verschaffen könne. Da ich mein Geschäft, aus Kartoffeln Brantewein zu gewinnen, in der neuern Zeit erweitert habe; so ließ ich mir ein Brennzeug verfertigen, daß noch einmal so groß ist, als das ehemals Angegebene. Die Zeichnung davon steht auf der ersten Tafel. Fig. I. *).

Das Erhitzen derselben kostet nicht viel mehr Holz, und der Arbeit bey Fütterung und Ausleerung desselbigen ist auch in der That nicht so viel als man sich einbildet. Zudem thut er doppelte Dienste, wenn er einmal im Gang ist. Es geht nicht nur schneller mit der Arbeit voran, sondern

damit meine Leser bey nichtigen Einwürfen gegen den Kartoffelbrantewein, gleich eines bessern belehrt werden möchten.

Anm. d. Herausg.

*) Diese Zeichnung und die fernere Beschreibung dieses vom Autor angegebenen Brennzeuges füge ich darum hier nicht bey, weil sie ziemlich mit den im vorhergehenden Kapitel §. 676. und mit meiner Zeichnung Tab. VII. überein kömmt. Denn es ist nicht nur ein spitziger hoher mit einer Traufrinne versehener Hut angegeben, (den Hutabkühler ausgenommen, welcher nicht daran befindlich ist) sondern das Kühlfaß ist auch mit einer Schlangenröhre versehen, und dabey der beständige Zufluß des kalten Wassers angebracht, mithin würde eine Beschreibung dieses Brennzeuges blos eine Wiederholung des schon Gesagten seyn, welches ich vermeiden möchte. Nur ein paar Anmerkungen über dieses Brennzeug, werde ich von dem Autor hier anführen.

Anm. d. Herausg.

der Geist sammelt sich auch leichter und besser, und in kurzer Zeit komme ich zu meinem Brantewein.

Meines Erachtens scheint also die hier entworfene Zeichnung und genauere Bestimmung desselben nicht überflüssig zu seyn. Dem, der sich einen Zeug anschaffen will, kann es gar nicht gleichgültig seyn, die beste Form desselben zu kennen. Es ist eine mißliche Sache, wenn man sich ein solches Stück anschaffen, und dabey noch gewärtigen muß: ob es wohl einschlagen werde oder nicht. Nichts ist verdrüßlicher, als der mit Umänderung solcher Werkzeuge verbundene Zeitaufwand, wenn man auch die dabey mit vorkommenden Kosten nicht mit in Anschlag bringen wollte.

Die Höhe des Brennzeuges, das ich aus Erfahrung empfehlen will, ist die nämliche, die ich bey dem Eineimerigen ehemals angenommen hatte, ungefähr eine Nürnberger Elle, oder 13 Zoll rheinländischen Maases *).

Der gröste Raum, den er einnimmt erstreckt sich in die Weite. Eine erwachsene Person kann leicht mit der Hand auf den Boden langen, und denselbigen aussäubern, aber auch diese Arbeit zu umgehen, habe ich mir einen Hahn daran verfertigen lassen, der in der Zeichnung untern Buchstaben a zu sehen ist.

Wer in seiner Brennerey den Aufwand eines solchen Hahns machen kann, dem bezahlt er sich durch Gemächlichkeit und mannigfaltige Erleichterung das Jahr über gedoppelt. Es ist nicht nur gefahrvoll das siedend heiße Wasser auszuschöpfen, sondern es ist auch mancher Zeitverlust damit verbunden. Endlich verdampft auch durch die Oefnung die Hitze des Kessels, die ich durch den Aufwand des beyzulegenden Holzes erst wieder hervor bringen kann.

Bey

*) Hier dürfte die oben §. 676. angegebene Höhe besser seyn.
A. d. H.

Bey einem auf die angegebene Weise angebrachten Hahne ist der Kessel in einer Zeit von 3 Minuten ausgeleert, zumal wenn man das Geschäft durch Einsenken eines Rührscheits, oder eines stumpfen Besens von oben zu befördern sucht. Durch den Ausguß von frischem Wasser lasse ich dann das Innere reinigen, und sogleich aus dem Ansatzfaße wiederum frische Mösche hinzu thun. Das geschieht vermöge einer Rinne, die vom Faße zu dem Brennzeuge gelegt ist. Die Hahnen selbst werden zu Nürnberg oder Frankfurt gegossen. Der meinige wiegt 10 Pf. Nürnberger Gewicht, das Pf. zu 48 Kr.

S. 34. heißt es ferner: „Ich komme endlich auf die Kartoffel-Mühle. Um keine Lücke in meinen neuen Angaben zu lassen, muß ich ihrer auch hier gedenken, ob ich gleich wenige, oder keine Aenderung da anzugeben vermag.

Nach der 2ten Tafel (Hier sehe man Tab. VIII.) auf der ich sie hier abgebildet liefere, stellt sie sich in der Breite und Stirnseite dar.

Jeder Schreiner, Mühlarzt oder Zimmermann wird im Stande seyn, nach der vorgegebenen Zeichnung und dem darunter gesetzten Maasstabe, eine ähnliche zu verfertigen. Dazu werden erfordert 2 runde Steine 1½ Nürnberger Fuß lang und 1 Fuß 2 Zoll hoch, siehe Buchstaben a. durch dieselben wird im Mittelpunkte ein Loch gehauen, ein eiserner Zapfen fest eingemacht, und sie so auf ein 4 Fuß hohes Gestell gelegt, daß dieselben gegen einander laufen können, wie der Buchstabe b. zeigt, an der hintern Seite, wie sie der Buchstabe c. angiebt, werden 2 Räder von festem Holze verfertiget, das eine mit Steinzapfen, das andere mit Spindeln, die beym Umlaufen in einander greifen, d. Auf diese Art gehen sie leichter, als wenn man geradezu 2 Stirnräder auf einander laufen läßt.

Oben auf dem Stein e. wird ein Trichter angebracht, der so breit, als der Stein selbst ist. An einem Zapfen,

der durch den Stein gehet, wird ein Dreher f. befestiget, durch welchen die Mühle in Gang gebracht wird, und die Kartoffeln abgemahlen werden. Statt des eisernen Drehers könnte man füglich auch ein Schwungrad von 6 bis 7 Schuhe im Durchmesser anbringen, welches durch sein Gewicht die Mühle treiben helfen könnte. Nur das Einzige ist dabey zu bedenken, daß zu solch einer Einrichtung ein geräumiger Platz erforderlich ist. An jedem Steine g. wird unten quer ein Messer mit Schrauben angebracht, welches beym Abquetschen die Steine wieder säubert, und zugleich die gemahlenen Kartoffeln in die untergesetzte Gelte h. führt. Ich will hier nicht so viel behaupten: daß nicht ohne eine solche Mühle die Kartoffeln in Futterkästen und Stoßtrögen, zermalmt werden könnten. Ich habe nur das weniger Mühsame hier angeben wollen.

Eine Mühle der Art kommt immer auf 15 fl. rheinisch zu stehen. Sie wären wohl darum zu geben, wenn ein geschickter Mechaniker, oder Mühlarzt den Entwurf zu einer ähnlichen Malzmühle liefern möchte, die so leicht in Gang zu bringen, und so sicher in ihrer Ergiebigkeit wäre, als eben diese. Ein Knabe von 14 Jahren kann in einer Viertelstunde ein Malter Kartoffeln mit weniger Mühe auf derselbigen abmahlen.

Von Verfertigung des Gerstenmalzes *).

Er sagt: „Das Gerstenmalz ist zweyerley. Das Luft- und Darrmalz. Zur Brennerey aus Kartoffeln ist

*) Hierbey werde ich mich nicht auf Wiederholung des bereits Gesagten einlassen, sondern meine Leser aufs siebenzehende Kapitel, wo vom Bierbrauen geredet worden, und daselbst auf den 60sten und die folgenden §. §., woselbst das Malzmachen gelehret worden, zurück weisen. Nur ein paar

ist das Luftmalz das allerbeste. Sein Name besagt schon seinen Ursprung, es wird nämlich nicht durch künstliche Wärme, sondern durch die Luft dürre gemacht. Durch diese Art behält es mehrere Kraft und Süssigkeit; um den Kartoffeln den wilden Geschmack zu benehmen. Es ist auch durch seine Süssigkeit zur Gährung geschickter; denn es erleichtert sie vielmehr als das Darrmalz. Ueberdies erspart man dabey mehr Holz, und hat ungleich weniger Mühe. Das Luftmalz ist auch dem Verderben nicht so leicht ausgesetzt als das Darrmalz. Das gar nicht zu gedenken: daß nicht ein jeder Höckersmann Gelegenheit hat, Darrmalz zu machen. Zu Luftmalz ist überall Platz und Gelegenheit: Denn so viel Raum, als hierzu erfordert wird, ist in jedem Hause. Wenn die Gerste eingeerndtet worden, wird sie am füglichsten sogleich ausgedroschen, und nach und nach zu Malz gemacht, welches am besten von August bis zum October geschiehet."

Nun fähret der Autor S. 44 also fort:

„Vom Einmöschen und dem Gährungs-Geschäfte.

Das Einmöschen und Gähren macht in der That beym Brennen der Kartoffeln das Hauptgeschäfte aus. Hat das zur Gährung angesetzte Gut recht gegohren; wodurch sich der eigentliche Weingeist aus der Kartoffelfrucht entwickelt; so hat man sicherlich auf vielen und guten Brantewein zu rechnen. Gieng hier ein Versehen vor; so wird der Wein trübe, der Mösch brennt an, und bekommt einen bösartigen Geruch; dann taugt das ganze angesetzte Gut zu nichts

---

Worte werde ich über diesen Umstand, von dem Autor anführen.

Anmerk. d. Herausgebers.

weiter, als höchstens zur Viehfütterung; Arbeit und Mühe ist umsonst, und das Holz, das dabey erforderlich ist, würde vergebens verbrennt. Ich kann es daher nicht oft genug wiederholen: recht ausgegohrnes Gut giebt vielen und guten Brantewein.

Ich habe mir zu dem Ende, um in meinen Angaben recht genau und wahrhaftig zu seyn, keine Mühe und Zeit gereuen lassen, die Handgriffe bey diesem Geschäfte genau zu durchforschen; ich belehrte mich noch überdieses aus den bewährtesten Büchern *), die vom Brantewein brennen handeln, und stellte die daselbst angegebenen Versuche, alle mit großer Sorgfalt an. Ohne nur im geringsten ruhmredig zu seyn, muß ich aber bekennen, daß meine allermeisten Versuche, die ich nach schriftlichen Angaben machte, vergebens waren; weil beym Einmöschen der Kartoffeln ganz anders verfahren werden muß, als wenn man Getreide einmöscht. Meinen Erfahrungen über die Kartoffeln zufolge, kommt es hauptsächlich darauf an, daß die Einmöschmasse nicht zu dick sey, sondern verdünnt eingemacht werde. Das verdünnte Einmöschen macht die Gährung nicht nur früher, sondern auch viel stärker wirksam, wodurch die geistigen Theile in den Kartoffeln mehr entwickelt und ausgezogen werden, als bey dicken. Meinem Bedünken nach scheint bey diesem die Hitze nicht genug durchschlagen zu können.

Eben damals, als ich meine eigene Brennerey vergröſ-

---

*) Ich muß hier insbesondere auch die Gnade Sr. Excellenz des Churfürstl. Cöllnischen Herrn Geheimen-Raths Freyherrn von Stein mit der lebhaftesten Erkenntlichkeit rühmen. Ich bin durch Hochdenselben mit den neuesten und vorzüglichsten Schriften, über dergleichen Gegenstände bekannt gemacht worden, und der fleißigen und aufmerksamen Durchlesung derselben, verdanke ich die Bestärkung in vielen meinen gemachten Erfahrungen.

ferte, so, daß ich in 2 Kesseln beständig brennen kann und durch das Absieden der Kartoffeln nicht gehindert werde, ließ ich mir einen ganz besondern Kessel zum bequemern Absieden der Kartoffeln verfertigen. Er hält 6 Metzen Kartoffeln und der Boden ist eben so in der Mitte erhöhet und ringsherum niedrig, wie ich ihn oben bey dem Brennzeuge angegeben habe.

Der Grund zu dieser Einrichtung war bey mir, Zeit zu gewinnen. Denn es nimmt immer gar zu viel Zeit weg, bis die Kartoffeln anfänglich zum Absieden in den eigentlichen Brennkessel gethan, und wieder herausgenommen werden. Da ich immer darauf aus bin, nicht mehr, als eine einzige Person in meiner Brennerey eigentlich zu beschäftigen; so muste ich freylich darauf denken, ihr durch Maschinen und Instrumente die Arbeit auch zu erleichtern. Um mich meinen Lesern hierüber zu verständigen, habe ich auch diesen Möschkessel auf der ersten Tafel, Fig. 3. unter dem Buchstaben q. abbilden lassen. Er ist wie ein großer Waschkessel geformt, hat aber unten ein klein Hähnchen, oder einen Zapfen, wie der Buchstaben r. weiset. Im Innern des Kessels werden über das Auslaufrohr einige Sturzlein; in der Form eines Gegitters gemacht, damit es sich nicht beym Ablaufen des wilden Wassers durch Kartoffeln verstopfe.

Ehe ich die rohen Kartoffeln in diesen Kessel bringe; so sorge ich dafür, daß sie rein abgewaschen werden. Dann wird zu denselben in den Kessel nicht mehr, als 6 Maas oder 15 Pfund, Nürnberger Gewicht, Wasser gegossen, und derselbe wohl zugedeckt. Das unter dem Kessel angeschürte Feuer erzwingt in demselben einen wässerigen Daum, dadurch die Kartoffeln aufspringen. Ist das geschehen; so öfnet man den Hahn, oder Zapfen, um das Wasser, welches den wilden erdigen Geruch der Kartoffel an sich gezogen hat, ganz ablaufen zu lassen, daß die Kartoffeln ganz trocken liegen. Auf diese Weise kann man sie auch ganz füglich mit

einer Handschaufel aus dem Kessel nehmen, und auf die oben beschriebene Art, wie Mehl abmahlen. Diese Vorsicht bringt zu einer guten Gährung keinen geringen Vorschub.

Angenommen nun; daß ein Kessel, wie ich oben von dem meinigen sagte, 6 Metzen Kartoffeln hält; so muß man nach diesem Verhältnisse auch die Fässer zum Einmöschen haben. Am bequemsten ist es, wenn jeder abgesottene Kessel voll Kartoffeln gemahlen ein Faß Mösche giebt. Auf diesen Mösch, und diesen Brennkessel, wie ich ihn oben angegeben habe, kann man 8 Möschfässer halten; die man wöchentlich rauh und fein brennen kann. Ich setze voraus, daß jedes Faß 6 Nürnberger Eymer zu 64 Nürnberger Visirmaasen, und jedes Visirmaas zu 53 Pariser Cubiczoll enthalte. Wem diese Rechnung nicht deutlich ist, der denke sich ein gewöhnliches rheinisches Stückfaß. Dieses gerade in der Mitte von einander geschnitten, giebt zwey Möschfässer nach meiner Angabe. Zu größern oder kleinern Brennereyen gehört, wie sich das von selbst versteht, eben ein anderes Verhältniß.

Wenn man sich zum Einmöschen, oder Ansetzen schickt; so muß man zuvor in den Möschkesseln eine Büdde, oder einen Nürnbergischen halben Eymer Wasser thun, und es bis zum heißesten Sud kochend werden lassen. Zu einem Fasse von beschriebener Größe giebt man ½ Metzen geschrotenes Gerstenmalz, ohngefähr 15 bis 16 Nürnberger Pfund, das zuvor in einem Gefäße mit 3 Maasen lauwarmen Wasser angemacht worden ist; damit es hernach durch das heisse Wasser, so aus dem Möschkessel genommen werden muß, nicht verbrüht werde, ob es gleich gebrüht werden muß. Wenn das heiße Wasser dazu gegossen worden ist, wird es abermal recht wohl gemenget. Wollte man weniger Arbeit und mit einemmale viel gethan wissen; so kann man 2 Büdden, oder einen ganzen Eymer Wasser in dem Möschkessel auf einmal heiß machen, und das Gerstenmalz in 2 Fässer

zugleich thun. So kann man mit einerley Handgriffen 2 Fässer mit Malz und einerley Holzaufwand fertig machen. Ist dieses Malz so bereitet, und die Kartoffeln gesotten und vermahlen: so werden sie sogleich in das Faß unter das Malz und das heiße Wasser gethan. Hier zerschmelzen die Kartoffeln und vermischen sich mit dem Malz, und weil das wilde Wasser auf oben beschriebene Weise von ihnen genommen war, so überkommen sie durch das süsse des Malzes einen recht angenehmen Geruch. In diesem Wasser bleiben nun die Fässer einige Stunden stehen, daß Malz und Kartoffeln sich unter einander wohl annehmen.

Dabey ist zu merken: daß diese Fässer warm stehen müssen. Des Winters in der Brennstube. Vertritt dieses zugleich die Stelle der Küche; so muß man ja darauf sehen; daß sie nicht an einem sehr kalten Ort zu stehen kommen.

Die zur Gährung nöthige Bier- oder sogenannte Sackhefen ist auch eine Erforderniß zum Branteweinbrennen, auf das fleißiger Bedacht genommen werden muß. Man hat vor allen Dingen jedesmal sorgfältig zu untersuchen: ob sie frisch und gut ist. Höchst gering und einfach ist das Mittel, wodurch sie noch um den dritten Theil vermehrt werden kann. Man nimmt zu diesem Ende zu einem Faß von obiger Größe 2 bis 3 Viertelpfund besagter Hefen: (das Mehrere schadet nicht, wohl aber das Wenigere,) thut sie in einen 6 bis 8 Mäßigen Topf, macht sie in demselben mit lauwarmen Wasser an, und thut etwa 2 Pfund Nürnberger Gewicht grobes Weizen- oder Roggenmehl dazu und vermischt es mit derselben zu einem Teige. Ist dieses geschehen: so setzet man den Topf auf dem im Gang stehenden Branteweinzeug. Nach Verlauf von einer Stunde, oder bis die Kartoffeln mit dem Malze verquollen sind, ist der Topf bis oben hinauf getrieben, so, daß nicht nur die Hefen verstärkt und vermehrt, sondern auch der Topf voll und das Mehl gleichsam zu Hefen vergohren ist. Ist diese Wir-

kung, wenn auf vorgeschriebene Weise gehandelt wurde, nicht erfolgt; so kann man sicher annehmen, daß die Hefen nichts werth war. Dergleichen verdorbene Hefen, wenn sie zum Ansatz genommen wird, verdirbt alles.

Nach der Endigung der vorgeschriebenen Geschäfte wird nun das Faß mit frischem reinen Wasser bis auf eine Spanne voll gemacht: welches dadurch so lau wird, daß man seine Hand darin leiden kann. Wäre es kälter, so muß noch etwas warmes Wasser zugegossen werden, dabey wird es mit einer Schaufel wohl umgerührt. Es ist gut, daß man gleich beym Einmöschen der Masse dem Ganzen einen Wein ähnlichen Geruch zu geben suche; weil doch die Gegner des Kartoffelbranteweins den wildernden Geschmack desselben immer im Munde führen. Man nehme zu dem Ende auf ein Faß von der oben angegebenen Größe 10 bis 12 Loth fein zerstossenen rohen Weinstein und rühre ihn mit der Hefe unter. Dieser verursacht nicht nur einen sehr angenehmen Geruch der Mösche, sondern macht, daß der Geruch etwas Weinartiges vermuthen läßt. Kluge Leute, die aber nicht genaue Kenner der Sache waren, haben daher oft bey mir meine Mösche für einen Ansatz von Weinhefen genommen.

Das Möschfaß wird mit seinem Deckel gehörig zugedeckt. Dabey hat man acht zu geben, daß die Gährung nicht zu schnell vor sich gehe. Würde daher der Mösch in 3, 4, 5 Stunden schon zu stark gähren; so lüfte man das Faß und rücke den Deckel um die Helfte zurück. Es schadet nicht, wenn auch der erste Dunst, der anfangs von der wilden Gährung hitzig aufsteigt, verfliegt. Denn der erstgedachte ächte Weingeist kommt erst beym weitern Erfolg der Gährung am dritten Tage. Je länger und gemächlicher die Masse in Gährung geht, desto besser und geistiger wird sie. Das langsame Vorschreiten der Gährung kann man immer durch das Zurückschieben des Deckels einrichten. Denn bey einer nicht übereilten und gewöhnlichen Gährung entwickelt sich

sich der Geist ungemein, so, daß man zuletzt den starken Geruch beym Hineinriechen in das Faß fast nicht mehr vertragen kann. Am besten ist es, wenn die Gährung am 4 oder 5 Tage vollendet ist *). Den größten Einfluß hat hier die wärmere oder kältere Witterung. Daher man beym Einmöschen selbst immer auf sie Rücksicht nehmen muß, um durch den größern Zuguß des warmen Wassers die Gährung zu beschleunigen, oder sie durch Verminderung desselben aufzuhalten.

In der Note zur dritten Auflage dieser kleinen Schrift habe ich S. 58. versprochen, daß ich im nächsten Herbste mir es zum Geschäft machen wollte, die vom Herrn Commissionsrath Riem, und von andern einsichtsvollen Männern vorgeschlagenen Gährungsmittel genau zu prüfen, und den Erfolg meiner Versuche öffentlich bekannt zu machen. Diese Versuche sind nun von mir geendet. Mein Hauptaugenmerk war dabey, mit dem wenigsten Aufwande, und den ungekünstelsten und angemessensten Bestandtheilen, das Gährungsgeschäft zu Stande zu bringen, und zu befördern. Und dadurch brachte ich es dahin: daß ich mit einem halben höchstens dreyviertel Pfunde der oben beschriebenen Sack-

*) Daß eine langsame Gährung weit vortheilhafter bey diesem Geschäfte ist, als eine übereilte oder zu heftige Gährung ist mir sehr wohl bekannt, und in diesem Punkte pflichte ich dem Hrn. Verfasser vollkommen bey; daß aber eine sehr lange oder je länger diese daure, desto besser sey, oder das Gut um so viel geistreicher werde, streitet beym Brantewembrennen von Getreide wider die Erfahrung, und ich kann kaum glauben, daß es bey der Kartoffelgährung eine Ausnahme leiden sollte. Denn wenn diese beym Bier- und Brantewein-Gut zu lange dauert und nicht zur rechten Zeit unterbrochen wird, so geht die Weingährung in Essiggährung über, und hier ist unausbleibender Verlust am Weingeiste, und dieses muß auch beym Kartoffelbrantewein statt finden.

Anm. d. H.

Hefen, nun jetzt drey Fässer, statt eins in Gährung setzen kann. Ich verfuhr dabey folgendermaßen:

Wenn zu drey Fässern das Gerstenmalz in jeden besonders übergebrühet und zugerichtet, dann im ersten die oben beschriebene Hefe auf die angegebene Art zubereitet und untermenget worden ist, so beobachtet man dieses Faß so lange, bis es in die erste Gährung kömmt, und der Schaum ganz oben auf demselben stehet. Diesen Schaum nun versetzet man in das zweyte mit Meisch gehörig zugerichtete Faß, statt neuer Hefe, und da dieser obere Schaum an und für sich so viele Hefen enthält, als zur Hervorbringung der Gährung im zweyten Fasse erforderlich ist, so gehet auch wirklich diese Gährung treflich von statten. So verfährt man auch bey der Gährung des zweyten Fasses, um den davon erhaltenen Schaum zur Gahrung des dritten Fasses anzuwenden. Auf diese Weise braucht man nun bey drey Fässern nicht mehr Hefen, als sonst zu einem einzigen erforderlich war, nur merke man dabey, daß dieser Schaum recht sorgfältig mit der Masse vermenget werden müsse, damit ja kein Theil desselben unberührt bleibe.

Ich sehe nicht ab, wie man sich bey einem solchen einfachen, der Natur des Geschäfts ganz angemessene Verfahren, noch um wohlfeilere Gährungsmittel zu bekümmern habe, oder wie man muthwillig sein Geld den Apotheken zu schleppen möge? Ein gleiches gilt von dem Geheimnißkrämer J. S. Wurther in Hamburg, der unausgesetzt fortfährt, seine leichten und wohlfeilen Gährungsmittel für baare Louisd'ors in den Zeitungen anzupreisen. Zur Entlarvung dieses saubern Gesellen, sollte sich doch einmal die Polizey aufmachen, damit er nicht länger mit seinem Arcanum Leichtgläubige hintergehen, und sie ohne allen Gewinn für ihr Gewerb um ihre Louisd'ors prellen könne. Denn ich bin mir es gewiß, daß seine so hoch angepriesenen Mittel das nicht sind, wofür er sie auszugeben sich nicht entblödet.

Ich habe eben angeführt, daß das Faß eine Spanne weit leer bleiben müsse. Die Gährung treibt das Gut doch öfters so, daß es überläuft, das muß man abschöpfen, und so wie es einsinket, wieder dazu thun. Am besten ist es, wenn es gemächlich bis oben an den Deckel steiget, und dann von selbst nach und nach wieder in die Ruhe zurück gehet. Ist dieses geschehen, und die Zeit verflossen, sitzen die Kartoffeln nebst dem Malze am Boden des Fasses, so, daß sich oben nur dünnes Wasser und eine weißlichte schimmliche Rinde zeigt, so ist es wirklich zum Rauhbrennen reif *).

Hätte man aber nach meiner obigen Angabe zur Ersparung des Holzes und der Handgriffe zwey Fässer anzusetzen gesucht; so darf man einem Fasse die Hefen etwas später geben, und das Wasser etwas kälter werden lassen, so werden gewiß beyde Fässer nicht zugleich reif, sondern das mit kalten Wasser einen halben Tag später.

Bleibt die Meische allzulang ungebrannt stehen, so ist es dem Geiste nachtheilig. Zu junges und unausgegohrnes Gut taugt aber eben so wenig. Es brennt gern an im

---

*) Ich weiß nicht, ob hierbey nicht zulange gewartet wird, und ob man just so lange warten müsse bis alles völlig am Boden sitzt und oben ganz klar ist, und ob nicht vielleicht alsdenn schon die saure Gährung angefangen hat, wie dieses öfters der Fall bey dem Gute von Getreide ist, und worüber ich mich bereits oben § 695. erklärt habe. Sollten wohl die Kartoffeln hierbey eine Ausnahme leiden? ich glaube dies kaum, ja ich vermuthe vielmehr, daß diese noch eher in eine saure Gährung übergehen, weil sie an und für sich viel, und mehr Säurestoff mit sich führen als das Getreide. Es würde auf einen Versuch ankommen, nämlich, daß man das Kartoffelgut etwas eher zum Abtreiben brächte um zu erfahren, ob man alsdann nicht mehr an Weingeiste erlangte als nach der vorgeschlagenen Art.

Anm. d. Herausg.

Kessel, und bekommt nicht den angenehmen Geruch des Weingeistes, überhaupt man erreicht seinen Zweck nicht.

Täglich wird ein Faß ganz und ein anderes um das dritte Theil rauh ausgebrannt *).

Vom Rauhbrennen, dann vom Läutern, oder dem wirklichen Branteweinbrennen.

Wenn das Eingemeischte auf oben beschriebene Weise richtig ausgegohren hat, so muß man den Branteweinkessel sammt Hut rein ausputzen, das Kühlfaß mit kaltem Wasser gehörig versehen, und das nöthige Holz herbey tragen. Zugleich wird auch ein Fäßchen oder ein großer Topf unter dem Saugrohre aufgestellt. Ist das gehörig geschehen, so kann das Rauhbrennen seinen Anfang nehmen.

Von dem Ausnehmen der Meische aus dem Faß rühre man mit der oben beschriebenen Schaufel die gegohrne Kartoffelfrucht wohl untereinander. Das muß aber allmählig und mit einer Art von Behutsamkeit geschehen. Ein ungestümes und starkes Untereinanderschlagen veranlasset, daß der brennbare ächte Weingeist verfliegt, oder sich abschlägt. Wollte man es aber aus Furcht, dem Gemeische schädlich zu werden, gar nicht aufrühren, so würde das dicke, so sich auf dem Boden des Fasses zusammen gesetzt hat, zuletzt allein in den Kessel kommen, folglich allzuleicht anbrennen. Den Kessel selbst, der, wie bekannt, nach meiner obigen Angabe 2 Eymer hält, fülle man bis auf eine Spanne

---

*) Besser dürfte es auch wohl seyn, wenn das seine Gahre erlangte Gut eben denselben Tag noch abgetrieben würde, als solches bis den andern Tag stehen zu lassen, weil dieses stehen gebliebene Gut, wie schon mehreremale gedacht, leicht in die saure Gährung übergehen kann.

A. d. H.

völlig voll, decke ihn wohl zu, und schüre das Feuer unter. Man rühret mit einer schmalen Schaufel einigemal die Masse wohl herum, bis der Kessel nebst der Masse in volle Erhitzung kommt. Ist dann der Kessel bis zum Kochen erhitzet, so rühret man es nochmals wohl um, und setzt den Hut fest, und schön gerade darauf, doch so, daß die in dem Hute gemachte Rinne sich gegen das Rohr, oder Kühlfaß neige; damit der hier einfallende flüssige Geist, seinen geschwinden Auslauf habe. Zwischen Helm und Zeug, Faß und Hutröhre muß es wohl mit Teig verküttet, oder mit einer feinen Leinwand, die zuvor naß gemacht worden ist, verbunden werden; damit die Luft keinen Zugang bekomme und der Dunst, so die Abkühlung im Kühlfaß an sich ziehet, der eigentliche Geist nicht gehindert werde *).

Durch das stärkere oder gelindere Feuer, das man unter dem Kessel macht, giebt man dem Ablauf der Läuterung die Richtung. Sollte es etwas zu stark seyn, so darf man es nur durch das Zuschieben des Schürlochs, oder durch das Verschließen des Zuglochs dämpfen, oder verringern **).

Die Läuterung darf nicht in das aufgestellte Gefäß mit heißen Dampfe übergehen. Das zu verhindern sind die Schlangenrohre sehr dienlich. Die geraden Rohre leisten das nicht. Man hat vielmehr mit ihnen bey jedem neuen

---

*) Die Verkittung mit Teig ist bey allen Destillationen nothwendig und die Ueberwickelung mit Leinwand oder Papier oben darüber ebenfalls nöthig, wie ich schon weiter oben gedacht habe, damit der Spiritus nicht durchdringen und verfliegen könne.

Anm. d. H.

**) Zu diesem Behufe sind dergleichen Oefen wie sie oben §. 677. u. f. angegeben worden, weil man hier das Feuer ganz in seiner Gewalt hat, vortreflich.

A. d. H.

Einbrennen die Beschwerniß, daß man so lange genau auf dieselben sehen muß, bis die Läuterung in gehörigen Ablauf kommt, denn das gerade Rohr ist zu kurz. Das Schlangenrohr aber ist wohl noch viermal so lang im Wasser. Es erhält also auch eine Abkühlung die um so viele male stärker ist, als die des geraden.

So lange die Läuterung helle abgehet, und es der Kessel vertragen kann, lasse man sie laufen. Bey großer Hitze des Kessels läuft es nothwendiger Weise auch stärker, das ist aber die geistige Läuterung noch nicht. Sie ist trübe, und nimmt, wenn das Feuer zu sehr getrieben wird, den leichtern Theil von der Masse mit über; denn durch die Schnelligkeit kann sich der Geist nicht gehörig entwickeln. Hier treten die guten Dienste des Huts ein, der inwendig eine Rinne hat. Der geht geschwinder als der gewölbte, weil sich der Geist mehr sammeln kann. Ist aber das Feuer zu schwach, so, daß es der Masse die Kraft nicht geben kann, sie im gehörigen Kochen zu erhalten; so muß man noch etwas weniges Holz nachschüren, die Masse im Kessel muß dadurch in beständiger Bewegung erhalten werden. Sie darf sich nicht zu Boden setzen; denn dadurch hängt sie sich an.

Von einem großen Kessel laufen immer 18—19 Maase gute Läuterung ab. Sie riechet sehr gut und ist stark. In meiner Brennerey bediene ich mich mit Vergnügen eines zum Verhältniß des Kessels abgemessenen Geschirrs. Ist dasselbige voll gelaufen, so ist der Kessel abgetrieben. In einer Zeit von 24 Stunden kann man immer diese Kessel dreymal abgehen lassen. Man erwäge nur, wie geschwind die Kessel durch die angebrachten Hahnen geleert werden, und wie geschwind dadurch wieder neue Masse in den Gang gebracht wird. Auf diese Weise erhalte ich also in 24 Stunden vom großen Kessel 54 Maas Läuterung und von dem kleinen zu einen Eymer 9—10 Maas. Den kleinen lasse ich des Tags nur einmal übergehen und verwende die übrige

Zeit zum Absetzen des Brantweins. Denn jeden Tag erhalte ich einen solchen kleinen Kessel voll zum Ueberziehen. Man will bemerkt haben, daß Läuterung, welche nicht gleich übergezogen wurde, sondern 12 — 14 Tage aufbewahrt liegen bliebe, und da sich etwas erhielte, sich untereinander mehr zu Kräften vereiniget habe. Der Brantewein soll besser geworden seyn und auch seine Güte soll sich vermehrt haben. Ich kann mich aber kaum überzeugen, daß es in der Hauptsache viel zu sagen haben werde, wenn man heute rauh brennt, und morgen das Rauhgebrennte fein abziehet. Das Einzige habe ich nur hierbey zu empfehlen, daß das Abziehen, oder Ueberziehen auf kleinere Kessel geschehe, als das Rauhbrennen.

Beym Ueberziehen beobachtet man vor allen folgendes: Kessel und Saugröhren werden sauber ausgeputzet, und mit hellem Wasser ausgespület. Der Kessel wird mit Läuterung auch nicht ganz angefüllt, sondern er muß wenigstens 4 — 5 Zoll leer bleiben.

Dem Brantewein einen guten Geruch und Perlen zu verschaffen, wird man sich nicht ohne glücklichen Erfolg nachstehender Mittel bedienen.

Man nehme einige Hände voll feingesiebte von weichem Holze gebrannte Asche, die zuvor mit zugegossener Läuterung zu einem Teige gemacht worden ist, und thue sie in den Kessel. Sie benimmt dem Brantewein die öhlichten Theile und macht ihn angenehmer. Man thue überdieses ein paar Hände voll Kochsalz in den zum Abziehen bestimmten Kessel, dieses macht hell, und zertheilt das öhlichte Häutchen, so immer auf dem Weine stehet, und gegen das oft Klage geführt wird.

Anis, zerschnittene gelbe Rüben, Sassafras, fein zerstoßener gereinigter Weinstein, Wacholderbeeren und dergleichen, geben dem Brantewein einen guten Geruch. Andere thun Gerstenmalz, Hafer, Süßholz u. d. m. dazu. Wieder andere haben Häkchen in den Kessel angebracht, und

binden vorgedachte süße Wurzeln daran, um sie in dem Sude zu erhalten, was auch nicht schädlich ist.

Ist das, was man hiervon als gut und nöthig erachtet, in den Kessel gethan, so darf der Hut sogleich genau auf den Kessel gesetzet werden, und der Kessel wird durch das untergeschürte Feuer in Gang gebracht. Hier ist besonders auf gutes hartes Holz zu sehen, das starke Kohlen giebt und stark erhitzet *). Wenn der Brantewein in gehörigen Uebergang ist, so kann man kaum das Feuer ohne Schaden nochmals schüren. Denn davon wird der Brantewein trübe. Man muß sich blos an Oefnung der Zuglöcher genügen lassen; um der Hitze die gleiche Richtung zu geben.

Beym Abziehen selbst kann man Sortimente machen. Der erste, als der Vorschuß, hat eine solche Kraft und Stärke, daß er kaum zum Trinken ist. Der Mittlere ist der beste. Der letzte ist etwas schwächer. Untereinander gemischt, gleicht er dem reinen Hefen= oder starken Fruchtbrantewein. Er hält alle Proben aus, z. B. er brennt, durch ein Papier angezündet, die schönste helle blaue Flamme, bis er sich gänzlich verzehret hat. Er wirft Perlen u. s. w. Von diesem Brantewein bekommt man im Durchschnitt 16 Maas von jedem Ueberzuge. Ich habe nach öftern hierüber gemachten Erfahrungen 18 Maase erhalten, und nach diesen demungeachtet noch 6 Maas Halbbrantewein, oder Läuterung aufgefangen. Letztere kann man zum nächsten Ueberzuge wieder nehmen.

Wäh=

*) Steinkohlen geben vor allen eine starke nnd lange anhaltende Hitze, und sind gewiß mit vielem Nutzen beym Brantewein= brennen anzuwenden; jedoch unter den oben §. 678 und 688. angezeigten Bedingungen.

A. d. H.

Während eines Tages kann man leicht den kleinen eymerigen Kessel einmal rauh zur Läuterung und einmal mit Brantewein selbst abtreiben. Es deucht mir daher gar nicht schädlich, wenn eine solche Abwechselung mit dem Kessel geschicht. Es fördert vielmehr den guten Geruch, denn die zurückbleibende Läuterung macht zuletzt einen widrigen Geruch im Kessel, der durch die Abwechselung vergeht, wenigstens außerordentlich gemindert wird.

Endlich empfehle ich allen denen, welche das Gewerbe der Brennerey mit Nutzen treiben wollen; daß sie sich selbst auf den Bau der Katoffeln legen mögen. Man lasse lieber eine der andern Wurzelarten, die man sonst bauete, zurück z. B. die sogenannten rothen oder Burgunderrüben, die in unserm Vaterlande sonst sehr häufig gepflanzt wurden *). Das Feld, wo diese gebauet werden, bringt auch Kartoffeln hervor, und doch ist der Nutzen, obgleich diese Wurzelart auch fast alljährlich geräth, wenigstens noch um den vierten Theil größer. Die Rüben sind dem Froste im Herbste ausgesetzt, was bey den Kartoffeln der Fall nicht ist **). Die Rüben müssen an besonders ausgesuchten Orten aufbewahrt werden, wenn sie nicht Schaden nehmen und bald in Fäulniß übergehen, oder bey kalter Witterung erfrieren sollen. Beym Anbaue der Kartoffeln kommt also für eine Hauswirtschaft ungleich mehr heraus. Sie bewahren sich

*) Ich darf dreist behaupten, daß in einem beträchtlichen Districte meines Vaterlandes, seit der dritten Ausgabe dieser kleinen Schrift, die Kartoffeln häufiger gebaut worden sind, dagegen aber der Bau der Rüben merklich abgenommen habe.
A. d. Verf.

**) Die Kartoffeln leiden allerdings auch vom Froste im Herbste, wenn derselbe etwas stark ist.
Anm. d. Herausg.

das Jahr über wohl auf *), und wenn das Kräuterig derselben auf dem Acker abgeschnitten und untergeackert wird, so ersetzt es einen Theil Nahrung, die dem Acker durch den Anbau derselben abging, und das, was man zum Viehfutter über dieses abschneiden kann, ersetzt die Blätter der sogenannten Burgunderrüben **).

Auf 5 Morgen ordentlichen Ackerfeld, den Morgen zu 160 Ruthen gerechnet, kann ich sicher 130 Malter Kartoffeln bauen, wenn ich auch auf das künftige Jahr den Saamen zur Aussaat abrechne. Nach vorstehender Angabe können diese zu 30 Eymern Brantewein benutzt werden. Rechnet man nun, im billigsten und wohlfeilsten Anschlage den Eymer für 10 Rthlr., so ist der Erlös 300 Rthlr. ***)

Das 3te Theil, nämlich 100 Rthlr. will ich für Holz und Gerste abrechnen; so bleibt dem ungeachtet noch immer für die Arbeit in den fünf Wintermonaten, die man ohnedem auf dem Lande zu nichts bessern verwenden kann, eine Belohnung von 200 Rthlr. Allerdings ein Verdienst, wodurch auf dem Lande schon eine ziemliche Haushaltuug unterhalten werden kann. Das ungerechnet, was durch das Branteweinspühlicht von einem klugen Hausvater für die Viehmastung gewonnen werden mag, und daß auf diesem Felde ohnedem für die Haushaltung Kartoffeln gebauet

---

*) Aber doch auch an einem vor dem Froste gesicherten Orte denn sonst leiden sie bald vom Froste.

Anm. d. H.

**) Die Blätter dieser Rüben werden zwar wohl in etwas durch das Kartoffelkraut ersetzt, nur nicht die Milch, denn nach dem letztern melken die Kühe nicht so gut, oder geben nicht so viel und so fette Milch als von erstern, folglich ist hier kein Gewinn zu suchen.

Anm. d. H.

***) So hoch wird der Brantewein in den wenigsten Gegenden im Ganzen verkauft.

Anm. d. H.

worden wären, bey deren Benutzung zu Brantewein also der Erlös für denselben reiner Gewinnst ist.

Wenn man einwendet: daß die Anschaffung der Brennzeuge und des übrigen Zugehörs doch auch Kosten verursache, so dient zur Antwort: daß das sich in einem einzigen Jahre ja wieder gewinnen lasse, andere Hökersleute haben sie schon.

Ueberdieses dauert die Brauchbarkeit dieser einmal angeschaften Gefäße beynahe die ganze Lebenszeit eines Menschen hindurch. Jede Profession in der Welt kostet ja viele Zeit, überdieses einige Jahre zum Erlernen, da man das in wenigen Tagen begreifen kann. Dann kosten Professionen noch Lehr- und Reisegeld überdieses.

Wegen des gewonnenen Branteweins will ich überdieses noch jedem Brenner rathen, seinen den Winter über durch Brennen gewonnenen Brantewein im Frühjahr sogleich zu verkaufen. Es ist besser ihn in billigen Preis wegzugeben, als den Sommer über aufzuheben. Er zehrt ungemein. Die Intressen des Kapitals stehen stille und niemand kann mit Gewißheit versichern, ob er auch im nächsten Jahre theurer werde. Wollte man endlich sagen: der Brantewein wird durch das Liegen im Fasse besser, und erhält eine schönere Farbe, so komme ich doch auch durch den baldigen und zweckmäßigen Verkauf eher wieder zu meinem Kapitale.

Die Veredlung des Kartoffelbranteweins zu mancherley Sorten wohlschmeckender Liqueure.

Es ist in der That Vorurtheil, wenn behauptet wird, der Brantewein aus Kartoffeln, sey keiner solchen Veredlung fähig, als der aus Korn, Zwetschen oder Weinhefen, und der Bezug, den man bey dieser Behauptung auf Frankreich und seine veredelten Branteweine nimmt, die nur aus

Wein oder Getreide genommen werden könnten, ist gar zu einseitig. Denn zugegeben, daß zu den französischen Liqueurs kein anderer Grundstoff genommen würde, (was aber wohl noch eines gar weitläuftigen Beweises bedarf), so ist ja dadurch noch nicht erwiesen, daß ganz und gar kein anderer genommen werden könne. Das Verfahren der Franzosen schließet ja ein anderes nicht aus. Gestützt auf meine eigene Erfahrungen und vielfach hierüber abgelegten Proben, kann ich dreist behaupten: der Brantewein aus Kartoffeln kann mit den gehörigen Zusätzen, zu jeder Art guter Liqueure veredelt werden, sie haben Namen wie sie wollen, und er nimmt durch wenige Zusätze so schön die Farben an, als man sie andern zu geben vermag. Dergleichen Farben bey gebrennten Weinen sind roth und gelb. Man kann sie ohne allen Geschmack nach der Farbe mit wenigem auf das allerschönste ertheilen.

Wirft man einige Stücke von der Wurzel des Krapps oder der Färberröthe in ein Gefäß zu diesen Brantewein, und läßt es einige Tage darin weichen, so zieht der Brantewein binnen dieser Zeit eine recht schöne rothe Farbe an sich. Ein gleiches vermag man auch durch gedörrte Pappelblumen von schwarzrother Farbe zu bewirken.

Die gelbe Farbe bekommt der Brantewein durch sein Alter von selbst. Sie wird überdieses befördert, wenn man ihn in neue Fässer von Eichenholz füllt. Er zieht durch das Liegen den sogenannten Loh aus dem Holze, und erhält dadurch seine gelbe Farbe. Gesünder ist die gelbe Farbe, die man ihm durch Safflor, Curcuma, oder Sandel giebt (Safflor ist der Carthamus tinct. Lin.) bey einigen mit Unrecht, wilder Safran genennt; weil beyde Pflanzen sehr weit von einander unterschieden sind. Der Safflor, den ich meyne, ist eine Art der Bürstenpflanze, welche zu den Distelgewächsen gehört, und deren Blumen eine sehr schöne hochgelbe Farbe, wie der Safran, geben.

Curcuma, im deutschen Gelbwurz genannt, kommt aus Ostindien. Sie besitzt außer der Kraft schön gelb zu färben auch die Eigenschaft, gelinde aufzulösen, zu zertheilen, zu reinigen und auszuführen, daher sie auch in den Apotheken häufig gebraucht wird.

Unter Sandel ist das Blauholz, das von Brennußbaum (Guilandina Moringa L.) kommt, das gewöhnlich bey uns Griesholz, wahrer Sandel zum Unterschiede des rothen Sandels (Caesalpina L.) genannt wird. Von diesem nimmt man, nach Verhältniß des Branteweins, der die Farbe bekommen soll, etwas, thut es in das dem Saugerohr untergesetzte Geschirr, doch so, daß der Brantewein über diese Mittel zum Färben durchfiltrirt werde. Es bekommt gewiß eine schöne gelbe Farbe, die man leicht verstärken oder vermindern kann.

Land- und Hökersleuten ist besonders zu empfehlen, sich eine Art von Gesundheitsbrantewein in die Haushaltung zuschaffen, der für sie mit wenig Mühe und Kosten bereitet werden kann. Wacholder, Kalmus, Melisse, Anis, Kümmel, sind einheimische und durchaus für gesund erklärte Kräuter. Will man dieselben, seinem Branteweine einen anannehmlichen Geschmack zu geben, benutzen; so verfahre man auf folgende Weise.

Nach Verhältniß des Kessels, oder noch besser, nach Verhältniß des Fasses, in welches die Meische eingethan ist, nehme man eine Portion dieser Kräuter, die man für sich die annehmlichsten und besten erachtet, zerstoße sie, und thue sie alsdann in das Faß, wenn die Meische in Gährung übergehen will, damit es sich so mit der Masse vereiniget, daß es ihr den Geruch mittheilt. Beym Rauhbrennen und der Läuterung thut man den Geist, welcher aus diesem Fasse genommen worden ist, ganz allein. Beym Ueberziehen selbst, kann man noch eine Portion des gewählten Krauts hinzu thun, so zieht der Brantewein den Geschmack

um so mehr an. Sollte er, nach dem Ueberflusse des dazu gethanen zerstoßenen Guts, zu stark geworden seyn; so kann man das gar leicht durch den Zuguß bloßen und gewöhnlichen Branteweins vermindern."

§. 701.

Brantewein aus Mohrrüben oder Möhren.

Die Mohrrüben geben nicht weniger einen guten Brantewein, und weil sie viel geistige Theile enthalten eben so viel als die Kartoffeln. Man läßt sie entweder recht klar stoßen, oder noch besser ist es, wenn sie auf großen Reibeisen gerieben werden, man thut sie sodann in ein hierzu schickliches Faß und verfährt damit auf eben die Weise wie bey den Kartoffeln gedacht worden, nämlich wenn sie durch den Zusatz eines Gährungsmittels gehörig gegohren haben, so wird der Mösch in die Blase gebracht, und der davon erhaltene Lutter zum zweytenmale abgetrieben oder geläutert.

§. 702.

Brantewein aus Aepfeln.

Da man öfters sehr gute Obstjahre hat, und das Obst in keinem gar zu großem Werthe steht, oder wenn man schlechte Obstsorten besitzt, welche ebenfalls nicht gut an den Mann zu bringen sind, so thut man nicht unrecht zuerst einen Brantewein davon zu ziehen, und das Spülicht oder die Trebern den Schweinen zu geben.

Die Aepfel müssen recht klar, wie zu einem Muße gestoßen werden, alsdann nimmt man etwas Sauerteig und eben soviel Weizenkleyen, rührt beydes in einem Fasse mit lauwarmen Wasser gut zusammen. Hierzu schüttet man nachher die klar gemachten Aepfel und rührt sie mit der ersten Masse recht wohl untereinander. Nach der Vermi-

schung wird noch etwas warmes Wasser zugegossen, und so bleibt alles in dem Fasse, (welches nicht ganz voll gemacht wird, sondern einen Fuß hoch leer bleiben muß), 14 Tage bis 3 Wochen stehen.

Nach dieser Zeit wird die ganze Masse in die Blase gebracht, und bey gelinden Feuer abgetrieben. So wie man alsdenn so viel Lutter hat, daß man die Blase auf zwey Drittel damit anfüllen kann, so verfährt man damit eben also, wie oben beym Getreidebrantewein gesagt worden ist, nur dieses muß man dabey beobachten, daß hier eben so, wie beym ersten Destilliren das Feuer nicht zu stark unter der Blase sey.

§. 703.

Brantewein von Birnen, Pflaumen, und Beeren.

Will man von den vorgedachten Früchten Brantewein machen, so müssen sie ebenfalls klein gestoßen werden, sodann werden sie in ein Faß gethan, und etwas Bierhefen zugesetzt, und solchergestalt läßt man sie ganz verschlossen gähren, dabey wird die Masse alle 24 Stunden einmal umgerührt. Wenn es nun gut gegohren hat, und weinhaltig riecht, so wird die Masse auf die Blase gebracht, und wie schon mehrmals gedacht worden, gehörig abgetrieben. Wenn man will, so kann man auch die Aepfel auf eben die Art zum Brantewein behandeln.

Zu den Beeren rechnet man die Vogelbeere oder Eberschen, Hollunderbeere, Stachelbeere und Johannisbeere. Die Beeren werden ebenfalls gut zerstoßen, und sodann, wie vorhin erwähnet worden, behandelt. Aus Johannis- und Stachelbeeren macht man aber mit mehrern Vortheil einen recht guten Wein, dessen Zubereitung auch an seinem Orte gedacht werden soll.

§. 704.

Brantewein aus Hefen zu bereiten.

Bekanntermaßen wird aus den Weinhefen ein sehr guter Brantewein bereitet: allein man kann auch die Bierhefen hierzu anwenden, und von diesen ebenfalls noch einen wohlschmeckenden Weingeist erhalten. Man verfährt dabey folgendergestalt:

Die Destillirblase wird mit den Hefen auf zwey Drittel angefüllt, und wenn alsdenn das Feuer unter die Blase gemacht worden ist, so rührt man die Masse so lange um, bis die Hefen anfangen in die Höhe zu gehen, worauf das Feuer unter der Blase vermindert wird, damit die Hitze nicht so stark mehr treiben kann. Der Blasenhut wird nun aufgesetzt, und nebst den Röhren mit Kleister wohl verküttet, wie oben schon beym Abtreiben gesagt worden, und die Vorlage zugleich vorgelegt. Der Spiritus wird hierauf bey gelinden Kohlenfeuer herübergetrieben, und wenn man endlich so viel Lutter beysammen hat, daß eine Blase zur Läuterung ziemlich voll gemacht werden kann, so wird zur zweyten Destillation geschritten, wenn die Blase und Röhren vorher recht gereiniget worden sind. Man hat hierbey eben die Vorsicht wie bey andern Brantewein anzuwenden, nämlich, daß man mit der Destillation zur rechten Zeit aufhöre und kein Phlegma mit herüber treibe und der erlangte Weistgeist nicht verdorben werde.

Wider das Steigen und Ueberlaufen der Weinhefen schlägt der Hr. Capellan Laubender folgendes Mittel vor, indem er hiervon also sagt:

Allen Brantweinbrennern sey die Natur der Weinhefen bekannt, sie walle auf und suche auszusteigen, so bald sie durch die Feuerhitze zum Kochen gebracht werde. Es sey daher schon mancher, auch bey der sorgfältigsten Aufsicht in Schaden gekommen. Viele hätten zwar auf Mittel, diesen unangenehmen Begegnissen zu wehren, gedacht,

allein wenn auch das Mittel, welches man gebraucht, auf der einen Seite geholfen, so hätte es auf der andern Seite die Lauterkeit und den reinen Geschmack des Geistes verdorben. Da er nun ein anderes Mittel, welches gerade zum erwünschten Zwecke führe, durch zuverlässige Versuche kenne, so eile er, solches öffentlich mitzutheilen. Es bestehe darinnen:

Wenn die Brennblase so wie nöthig gefüllt ist, so schüttet man auf die Oberfläche 2—3 Loth Baumöl, und fährt dann mit dem Brennen wie gewöhnlich fort. Dieses Baumöl verhindert seiner Natur nach alles gewaltsame Aufbrausen und Aufsteigen. Weil aber etwas Baumöl durch die Ausdünstung mit abfließt, so wird man wohlthun, wenn man die Läuterung durch einen öfters erneuerten wollenen Fleck laufen läßt, damit dasselbe sich wieder absondere. Das Baumöl muß aber rein und geschmacklos seyn, indem es sonst den Geist inficirt.

Zweyundzwanzigstes Kapitel.

§. 705.

Von Bereitung guter Aquavite und Liqueure.

In den Haushaltungen auf dem Lande, und vorzüglich da, wo man selbst Branteweinbrennereyen besitzt, kann man sich sehr leicht die besten Aquavite oder Liqueure zubereiten, um dieselben theils für sich selbst zu gebrauchen, theils auch für andere, welche sich diesem Geschäfte nicht unterziehen können oder wollen, zum Verkauf vorräthig zu haben.

Schon vor vielen Jahren hatte ich mir selbst verschiedene Schriften, welche zu diesem Geschäfte Anweisung gaben, angeschaft. Allein da mir unter allen diesen Schriften keine so viele Dienste geleistet, oder so gute Vorschriften gegeben hat, als diejenige, welche Hr. Altenhof ao. 1793. unter dem Titel: Der wohlerfahrne Destillateur und Liquerist: oder ein vollständiger Inbegrif der französischen Destillirkunst rc. herausgegeben, so, daß ich nach dieser Anweisung solche Aquavite und Liqueurs bereitet habe, welche den Beyfall der besten Kenner erhalten, und da dieser Autor die Operation des Destillirens so gut und deutlich beschreibt, daß Unwissende einen hinlänglichen Unterricht davon haben können, so will ich meinen Lesern, welche diese Schrift vielleicht nicht besitzen möchten, einen kurzen Auszug der besten Regeln nebst verschiedenen Recepten dieses Schriftstellers allhier mittheilen, wenn ich zuerst mit wenig Worten, des zu diesen Geschäfte nöthigen Ofens, Blase und Kühlanstalt gedacht habe. 1) Der Destillirofen wird auf eben die Art erbauet, wie ich dieselben im neunzehnten Kapitel §. 677. und ferner angezeigt habe; 2) Die Destillirblase erhält ebenfalls die Gestalt wie diejenige, so auf Tab. VII. vorgestellt ist; nämlich sie soll einen kegelförmigen hohen Hut, mit einer Traufrinne und einen Hutabkühler haben; 3) Das Kühlfaß mit einem Schlangenrohre versehen seyn, und bey dem Kühlfasse sowohl als beym Hutabkühler sucht man wo möglich, eben eine solche Vorrichtung wegen des Zuflußes des frischen, und Abfluß des warmen Wassers anzubringen, wie oben §. 676. und 680. angezeigt worden. Die Größe des Ofens richtet sich nach der Größe der Destillirblase, und diese hinwiederum nach Bedarf oder Belieben. Denn wenn man sich blos für seine Haushaltung dergleichen Aquavite bereiten will, so braucht sie natürlicher Weise nicht so groß zu seyn, als wenn man dieses Geschäft schon etwas ins Große oder zum Verkauf betreiben wollte. Eine Destillirblase, welche ohngefähr

16 Maas à 2 Pfund hält, hat ziemlich die beste Proportion. Denn darinnen kann man doch allezeit 12 Kannen abziehen, und will man noch weniger auf einmal oder von einer Sorte destilliren, z. B. nur 4 bis 6 oder 8 Kannen, so gießt man sodann noch einige Kannen Wasser dazu, damit die Blase nicht zu weit leer bleibt und von dem Feuer Schaden leidet, sondern ohngefähr ¼ leerer Raum darinnen ist.

Diese Destillirblase, wird eben so wie die großen Brennblasen feste in den Ofen eingemauert. Die Reinigung derselben ist nicht schwer. Denn so wie die Destillation vorbey ist, läßt man die Hitze etwas verfliegen, um die darinnen befindliche Flüssigkeit ausschöpfen zu können. Man gießt sodann Wasser hinein, spühlt die Blase aus, und schöpft das Wasser, so viel man mit dem Gefäße erlangen kann, ebenfalls heraus; das Uebrige wird mit einem Schwamme oder reinen Hader, (welcher aber in keinem Seifenwasser ausgewaschen werden darf,) ausgetrocknet.

Gesetzt aber, man wollte sogleich nachdem eine Sorte abgetrieben worden, eine frische Sorte zum Destilliren einsetzen, so muß man, so bald der erste Abzug zu laufen aufgehört hat oder gut ist, das mehreste Feuer unter der Blase hinwegnehmen, den Hut abnehmen, in die heisse Masse in die Blase so lange Wasser zu gießen, bis es genugsam abgekühlt ist, damit man, ohne die Hand zu verbrennen, alles ausschöpfen kann; und sobald nun die Blase leer und gereiniget worden ist, wird die schon in Bereitschaft stehende Masse wieder eingegossen, und so wie vorhero damit verfahren.

Das Destilliren in solchen kleinen Blasen verrichtet man am besten mit sogenannten Schmiedekohlen oder auch mit Torf, weil beydes kein zu heftiges Flammenfeuer macht, und die Hitze bey diesen Brennmaterialien immer ziemlich gleichförmig bleibt, auch lange anhaltend ist.

Ich werde erst einige gute, jedem zu wissen nöthige Regeln des Verfassers gedachter Schrift voran gehen lassen,

alsdann aber die Recepte verschiedener Aquavite und Liqueurs anzeigen.

§ 706.

Herr Altenhof sagt in seiner Schrift S. 100. also:

„Eine Blase über freyem Feuer, ins Destilliren zu bringen, und was zur Erlangung eines feinen Weingeistes erfordert wird.

Sobald man den Brantewein mit oder ohne Species in die Blase geschüttet hat, wird der Hut aufgesetzt und verstrichen, einmal wo der Hut auf der Blase zusammensteht, und dann, wo die Röhre des Huts in die Röhre des Kühlfasses gesteckt wird *).

Ist die Blase gefüllt und verlutirt; so macht man Feuer darunter, und zwar, nach jeder Landesart, eine Feuerung, welche schnell ins Kochen bringt, und Loh- oder Flammenfeuer giebt, wo man aber zugleich anfänglich gutes hartes Holz, Kohlen, und in den niedersächsischen Gegenden Torf mit auflegt **). Während dieses starken Feuers wird man bald das Rumoren in der Blase hören, und den Hut sehr erhitzt fühlen. Je mehr diese Hitze des Hutes zunimmt desto aufmerksamer muß man seyn. Die Röhren

---

*) Wie dieses Verstreichen oder Verkütten der Blasen geschiehet, habe ich bereits oben §. 696. angegeben, mithin übergehe ich hier diese Vorschrift des Verfassers.

Anm. d. Herausg.

**) Ich halte Kohlen und Torf für besser beym Abziehen solcher Doppelaquavite, als Holz, weil dieses zu viel Flamme giebt und nicht lange anhält, wie ich schon kurz vorher angegeben habe.

Anmerk. d. Herausg.

zunächst am Hute fangen bald auch an heiß zu werden: die Hitze rückt immer weiter, und nimmt an Heftigkeit zu. Nunmehro, wenn die Röhre an dem Orte, wo beyde ineinander laufen, von der Hitze ergriffen wird, deckt man die Platte sogleich auf den Feuerschloth *), schlägt die Thür zu, und verschließt den Ofen ganz. Sollte vorhero ehe man dieses thut, noch einiges Loh- oder Flammenfeuer unter der Blase seyn, so zieht man es schnell hervor, oder nimmt etlichemal den Mund voll Wasser, und spritzt solches auf das Feuer, um alles stark glühende Feuer zu löschen. Ob auch alles wie todt aussehen sollte, glüht es doch wieder in der Geschwindigkeit an.

Bey einer solchen Vorsicht, welche man anwendet, gleich mit dem Anfange den Spiritus in einen regulairen Lauf zu bringen, kommt sehr vieles an. Verstehet man sich im Anfange nur einen Augenblick mit Dämpfung des Feuers, so schießt zuerst immer ein trübes Pflegma artiges Wesen heraus **).

Bey anfänglich beobachteter Behutsamkeit darf solcher nicht stärker zu laufen anfangen, als er continuirlich den Strahl bilden soll.

Ein achtsamer Destillateur kann, wenn er eine Blase nur zweymal angestellt hat, mit selbiger so bekannt werden, daß er, nach dem Hitzgrade an der Röhre, eine halbe Mi-

---

*) Der Verfasser hat statt des Schiebers, welchen ich oben im Rauchkanale des Ofens anzubringen angerathen, eine Platte, zum Zudecken des Schloths vorgeschlagen.

Anm. d. Herausg.

**) Bey Destillirblasen, wo man einen Hutabkühler oder Mohrenkopf hat anbringen lassen, und den steten Zufluß des kalten Wassers gehörig vorgerichtet hat da hat man dieses Ueberschießen des Pflegmas nicht so leicht zu befürchten.

Anm. d. Herausg.

nute vorher sagen kann, wenn der Spiritus zu laufen anfangen wird. Bey Anstellung einer Blase thut man sehr wohl, ein Gefäß mit Wasser dabey stehen zu haben, woraus man, im Fall das Feuer während der Destillation zu stark werden, und in Flammen brennen sollte, den Mund voll nehmen, und ins Feuer spritzen kann *). Denn wie schon gesagt, das mindeste Flammenfeuer während der Destillation erregt stärkeres Laufen, und führt wässerigte Theile zum Nachtheile des Spiritus mit über. Ein von Papier zusammengedrehetes sogenanntes Fidibus angesteckt, und unter die Blase gehalten, giebt dem Strahle des Spiritus im Augenblick eine stärkere Richtung, so empfindlich ist eine Blase über freyem Feuer.

Von dem Augenblicke an, da der Spiritus zu laufen anfängt, muß alles Flammenfeuer, unter der Blase entfernt werden, und darf nie ein einzigesmal zur Flamme brennen, welches durch die Züge, nämlich des neben dem Ofen stehenden Feuerschloths, und der Thüre vor dem Ofen, sehr genau dirigirt werden kann, daß das Feuer weder zu stark noch zu schwach brennen darf.

Versiehet man dieses bey einer Blase ein einziges mal, und läßt nur etliche Minuten den Spiritus stärker als gewöhnlich laufen, so steigen übel schmeckende Theile mit über. Aus diesem Grunde kann ich meinen Lesern, wenn sie einen fehlerfreyen Weingeist in einer Blase über freyem Feuer ohne Wasserbad erlangen wollen, eine sorgfältige Direction des Feuers vom Anfange bis zum Ende nicht genug empfeh-

---

*) Diese Vorsicht hat man nur bey Blasen ohne Hutabkühler und ohne Zufluß am kalten Wasser in diesen, und bey Holzfeuerung anzuwenden; wo aber erster s vorhanden, und statt letztern mit Kohlen oder Torf destillirt wird, auch die nöthigen Register und Schieber am Ofen angebracht worden sind, hat man das zu starke Laufen des Weingeistes nicht zu befürchten.
A. d. H.

len. Wie schon oft gesagt, die Feinheit eines Liqueurs hängt hauptsächlich von der Destillation ab; und gehn bey dieser Feuer-Arbeit Fehler vor; so wird ein Liqueur nach der vorzüglichsten französischen Composition ein nichts taugliches Getränk *).

Eine Vorlage muß schon, ehe man Feuer unter der Blase macht, vorgestellt werden. Viele legen bey großen Blasen ein Fäßgen unter, und lassen die ganze Masse darein laufen, welches ich aus dem Grunde widerrathe, weil, wenn der Spiritus auf die letzt bald abgelaufen, und ohnvorsehliche Geschäfte verhindern, nicht oft genug nach dem Spiritus sehen zu können, nur ein Weinglas voll Pflegma mit darunter laufen könnte. Dies wäre unter der ganzen Masse zu schmecken, die alsdenn zu feinen Liqueuren durchaus nicht tauglich wäre. Andere hängen eine Bouteille an die Röhre, so daß die Röhre in dem Halse der Bouteille steckt. Dieses taugt wieder nichts, indem man alsdenn nicht sehen kann, wie der Strahl des Spiritus läuft, von dessen akuraten Richtung bey solchen Blasen über freiem Feuer die ganze Güte des Weingeistes abhängt. Die beste Methode, alle dem abzuhelfen, ist diese: Eine gläserne Bouteille von 4 bis 5 Maas gerade unter die Röhre zu setzen, und zwar hart unter ihr. Auf diese Bouteille wird ein kleiner Trichter gesetzt, und in denselben ein wenig feine gekrämpelte Baumwolle nur so viel als die Oefnung im Trichter ist, gelegt. Um den Schnabel desselben, welcher in dem Halse der Bouteille steckt, wird ein leinenes Läppchen gewickelt:

---

*) Dieses habe ich mehr als einmal erfahren müssen, und ich habe dahero auch oben schon beym gewöhnlichen Brantewein-brennen diese Vorsicht empfohlen, weil dieses auch bey dem gemeinen Brantewein vielen Nachtheil zuwege bringt, und ich empfehle es auch hier bey dieser Destillation nochmals.

A. d. H.

mithin ist die Bouteille fest verschlossen. Aller darein laufende Weingeist zieht sich durch die Baumwolle in die Bouteille, und nicht das mindeste geistige kann verfliegen.

Durch eine solche untergesetzte Bouteille vermeidet man die Fehler, welche bey einem Fäßchen und einer an den Hals gesteckten Bouteille selten zu verhindern ist. Wenn der Fehler bey einem Fäßchen sehr oft das Unangenehme verursacht, daß ein wenig Pflegma die ganze Masse verderben kann: so ist dieses hier nicht zu befürchten. Ich will annehmen, es wären 20 Quartier Brantewein auf die Blase gesetzt, die Vorlage Bouteille hielte 5 Quartiere, so kann man dreist zwey Bouteillen vollaufen lassen, ohne zu befürchten, daß Pflegma darunter ist. Nun setzt man die dritte Bouteille darunter, und untersucht hier oft, ob der Geschmack noch gut, und Spiritus darinnen ist, schüttet den gut befundenen, bey kleinen Portionen, oft aus der Bouteille, so lange bis der Geschmack schlecht wird; alsdann schüttet man das letztere in ein Fäßchen, worin das Pflegma gesammelt worden, um es, wenn das Fäßchen voll ist, noch einmal destilliren zu können. Auf diese Art ist nie zu befürchten, daß der Spiritus durch Pflegma veerdrbt wird *).

Der

*) Ich habe die Gewohnheit, wenn ich den mehresten und besten Weingeist auf vorgedachte Art erhalten habe, und nun bald Pflegma mit vermuthe, so setze ich die leere Flasche auch wieder unter, lasse aber öfters ein wenig von dem herüber gehenden Spiritus in einen blechernen Löffel tröpfeln, und zünde diesen seitwärts der Blase an. So lange nun dieser Spiritus noch ganz rein aus dem Löffel ausbrennt, und kein Pflegma zurücke bleibt, so schütte ich diesen zu dem ersten und guten Weingeist, so balde aber nur das geringste Wasser oder Pflegma beym Ausbrennen im Löffel zurücke bleibt, so lasse ich alsdenn alles was noch herüber geht, und so lange noch Spiritus auf der Blase ist,

Der zweyte Fehler, welcher entsteht, wenn man die Bouteille an die Röhre steckt, ist eben so wichtig. Das sicherste Merkmal, ob der Grad des Feuers während der ganzen Destillation gehörig, weder zu schwach noch zu stark ist, zeigt der Strahl, welcher in die Vorlage Bouteille läuft, und aus der Röhre in den Trichter ganz gerade perpendiculair laufen muß. So lange dies geschieht, so läuft er recht; so bald dieser Strahl sich aber ein wenig vorwärts in einem Bogen krümmt, so bald ist es ein Zeichen, daß das Feuer zu stark ist. Und dann schließt man gleich die kleine Klappe an der Thür des Ofens zu, deckt auch, wenn man auf dem Feuerschlothe eine Oefnung gelassen hätte, diese gleichfalls völlig zu **). Ja, man sprizt einigemal Wasser aus dem Munde auf die Kohlen, falls die frisch nachgelegte Feuerung zu stark glühen sollte. Hiedurch kann man den Augenblick das starke Laufen des Weingeistes mindern. Geht der Strahl aus der Röhre etwas rückwarts gebogen; oder reißt er manchmal ab; so muß das Feuer sogleich verstärkt werden. So wenig der Spiritus zu stark laufen darf, so wenig muß er ins Stocken kommen, weshalb man das Feuer nicht so weit abbrennen lassen darf. Schon in Zeiten legt man etwas todte Kohlen, oder etliche Stücken Torf auf. Sind diese in Brand gekommen, dann

ist, besonders in ein Pflegma Fäßgen schütten und dieses, wenn es genug zur Anfüllung der Blase ist, besonders destilliren, und auf diese Weise habe ich denn stets einen sehr feinen und fehlerfreyen Weingeist erhalten, wovon ich die besten Aquavite gemacht habe.

Anm. d. Herausg.

**) Wo man einen Schieber im Rauchkanale angebracht hat, da schiebt man diesen in diesem Falle nebst dem Thürchen am Ofen zu.

Anmerk. d. Herausgebers.

legt man wieder frische zur Seite, damit immer Feuer, doch ohne die mindeste Flamme, darunter liege. So schnell ein brennendes Fidibus vom Papier, unter der Blase gehalten, an dem Strahle bemerkt werden kann; eben so geschwind merkt man es auch, wenn frische Kohlen oder Torf aufgelegt werden, und das Feuer hiermit ganz bedeckt wird. Den Augenblick hört das Laufen des Spiritus auf.

Man kann aber gewiß den Strahl des Spirituslaufs nicht genau observiren, wenn die Bouteille an der Röhre steckt. Weit besser ist es sie vorzusetzen, weil ich also beständig die Direction des Feuers nach der Erforderniß einrichten kann, indem dieser Strahl das einzige Merkmal von der gehörigen Stärke des Feuers ist.

In den Ländern, wo es Torf giebt, ist die Destillation sehr comode und wohlfeil. Hat man anfänglich die Blase mittelst Holzspähnen und hartem Holze ins Laufen gebracht, so kann man sie mit Nachlegen wenigen Torfs im Laufen erhalten.

Wo kein Torf zur Feuerung gebräuchlich ist, wird das Feuer mit Reisig und hartem oder auch weichem Holze angemacht. Sobald der Geist ins Laufen gekommen, müssen Holzkohlen, wie sie die Schmiede gebrauchen, aufgelegt werden. Holz und alle andere Feuerung, welche in Flammen brennt, taugt nichts unter der Blase, wenn der Spiritus im Laufen ist. Nur Kohlenfeuer ohne Flammen befördert ein regulaires Laufen des feinen Spiritus.

§. 707.

„Um einen feinen Spiritus zu gewinnen, wird, bey einer sorgfältigen Direction des Feuers, besonders auf die Letzt, nöthige Aufmerksamkeit erfordert.

Da die Brantweine nicht einerley Güte und nicht gleichen Gehalt von Geist in sich haben, auch die Species nicht einerley Eigenschaften besitzen, so läßt sich hier kein

generelles Maas bestimmen, wie viel Spiritus davon zu erlangen ist.

Der Gewinn von halb so viel Spiritus, als man Brantewein aufgesetzt, würde nur immer ein sehr mäßiger seyn. Ein guter Brantewein giebt mehrentheils über die Helfte einige Ausbeute *). Den Gehalt eines Branteweins kann man gleich bey der ersten Blase erkennen, und bey weiteren Destillationen, ohne auf die letzt so vielmal untersuchen zu dürfen, genau bestimmen.

Die ganze Absicht einer bisherigen sorgfältigen Direction des Feuers ists, daß durch ein zu heftiges, alle scharfen und übelschmeckenden Theile nicht mit übergehen dürfen. Bey der Destillation bloßen Weingeistes d. i. wenn man reinen Brantewein aufgesetzt, um Spiritus davon zu destilliren, möchte auf eine so sorgfältige Direction des Feuers nicht zu achten seyn; auch braucht man auf die letzt nicht so oft zu untersuchen und zu fürchten, ob ein wenig Pflegma mit unter laufen möchte. Und warum? Weil dieser schon einmal destillirte Spiritus zum zweytenmal mit den Ingredienzien aufgesetzt und nochmals destillirt werden muß. Bey der ersten Destillation braucht man nur, wenn man von aufgesetzten 20 Quartieren Brantewein die Helfte Spiritus in der Vorlage hat, als dann noch so lange laufen zu lassen, als Geist darunter ist; welches durch die Feuerprobe, wenn man einen Löffel voll auf glühende Kohlen gießt, wo dann ein blau Flämchen auffährt, sich leicht erkennen läßt **).

*) Der mehreste Brantewein von den gewöhnlichen Branteweinbrennern giebt oftmals kaum die Helfte guten Spiritum, weil sie gewöhnlich zu viel laufen lassen, um guten Fusel zu machen.

A. d. H.

**) Diese Probe kann man, wie ich schon gedacht, in einem ble-

Eine weit größere Vorsicht ist erforderlich, wenn man Weingeist mit den Ingredienzien aufsetzt, und zum zweiten mal destillirt. Hier wird nicht allein die genaueste Sorgfalt, das Feuer egal und regelmäßig zu dirigiren, sondern auch, welches wohl zu merken, auf die letzt alle mögliche Aufmerksamkeit erfordert.

Ich setze den Fall, man hätte 20 Quartier Weingeist mit den Species aufgesetzt, so darf man nicht eben glauben so viel wieder zu erlangen *). Nein, es kann der Fall kommen, daß man nur 17, 18 oder 19; möglich ist es aber auch, daß man im Gegentheile wohl 21, 22 bis 24 Quartier wieder erhält.

Die darinnen befindlichen Ingredienzien haben hiebey sehr starken Einfluß. Die bloße Direction des Feuers, welche nach dem in die Vorlage perpendiculair laufenden Strahle hier besonders sehr genau zu beobachten ist, und die zuletzt oben bemerkte Feuerprobe, ob noch Spiritus darunter ist,

---

chernen Löffel am besten veranstalten. Der Herr Autor ist hierbey so zu verstehen, daß man den ordinairen Brantewein zu ganz feinen Liqueuren zweymal, nämlich das erstemal ohne, und das zweytemal erst mit den Gewürzen destilliren soll, wovon man in der Folge noch mehr hören wird. Der Spiritus wird allerdings weit reiner und feiner von Geschmack, wenn man diesen Vorschlag befolgt. Allein man kann auch ohne dieses sehr gute Aquavite treiben, wenn nur 1) der ordinaire Brantewein keinen brandigen oder fuselichten Geschmack hat, und wenn man 2) beym fernern einmaligen Destilliren nur die gegebenen Regeln wegen guter Direction des Feuers und kein Phlegma mit herüber gehen zu lassen, genau befolgt, auch das zum Abkühlen im Hutabkühler und Kühlfasse nöthige kalte Wasser gehörig besorgt wird.

A. d. H.

*) Hier ist schon zum zweiten male destillirter Weingeist zu verstehen.

Anm. d. H.

werden keinesweges hinreichen, einen feinen mit edlen aromatischen Theilen geschwängerten Spiritus zu erhalten. Es gehört noch Mehreres dazu: und dieses ist der Urtheilsspruch des Gaumen.

Hätte man von aufgesetzten zwanzig Quartier Weingeist mit Species ohngefähr 18 Quartier herunter, so kostet man, ob kein unangenehmer, widriger, herber Geschmack zu empfinden ist, welchen man bis itzo noch nicht geschmeckt hat. So lange der Geschmack gewürzhaft und angenehm ist, läßt man immer laufen, sollte es auch nur bloße wässerigte Flüssigkeit seyn. Und um die ganze Masse nicht zu verderben, schüttet man aus der Vorlage, in kleinen Portionen, daß darein Gesammelte oft aus unter die gute Masse. Wird der Geschmack aber unangenehm, so hört man auf unter selbige zu schütten, und wenn auch der Nachgang noch so reichhaltig an Spiritus wäre. Den Nachgang läßt man, so lange die Feuerprobe noch etwas Geistiges anzeigt, apart laufen, und sammelt ihn in ein Fäßgen, um ihn nochmals destilliren zu können. Auf diese Art verliert man nichts dabey.

Was ich hier gesagt, die genaueste Sorgfalt bey der zweyten Destillation, wo Weingeist mit Ingredienzien aufgesetzet worden, anzuwenden; welches bey der erstern, wo nur Brantewein in Weingeist verwandelt werden soll, nicht so nothwendig seyn möchte; hat aber auch nur in diesem Falle bey Liqueuren, wo eine zweymalige Destillation erfordert wird, statt. Wo man aber zu Ratafias, oder zu Liqueuren, welche durch Aufguß bereitet werden, und wovon künftig ein Mehreres gesagt werden wird, Weingeist nöthig hat; da muß derselbe auch schon zum erstenmale mit eben der Vorsicht, wie ich jetzt gedacht habe, und zwar auf die letzt durch öfteres Kosten, und eben so sorgfältig destillirt werden, weil das auf die letzt laufende Phlegma diesem reinen Weingeiste, da solcher nicht wieder destillirt wird, durchaus nachtheilig seyn, und ein schlechter Liqueur erlangt

werden würde. Also, aller einmal destillirte Weingeist, welchen man zu den kaum gedachten beyden Klassen Liqueuren nöthig hat, erfordert gleiche Sorgfalt, insonderheit auch auf die letzt, den Geschmack betreffend, als der zum zweytenmale mit Ingredienzien aufgesetzte Weingeist.

Diese Sorgfalt, welche zur Erlangung eines zu feinen Liqueuren erforderlichen Weingeistes bey einer Blase über freyem Feuer höchst nöthig ist, braucht man bey einer Blase im Wasserbade keines weges, indem die Hitze in derselben nicht über den Grad des kochenden Wassers wirkt, und im Fall solcher noch geringer seyn sollte, das Feuer nach dem Wärmemesser noch schwächer regirt wird.

Vielen meiner Leser, welche bey ihrer Destillation noch nie auf eine so sorgfältige Beobachtung sich eingelassen haben, wird vielleicht dasjenige, was ich hier gesagt, zu weitläuftig oder zu unwichtig scheinen; auch manchen andern vieles davon schon bekannt genug seyn. Ich antworte darauf: Was das Erste betrift; so kann nicht Sorgfalt genug angewendet werden, soll der Endzweck, einen feinen Liqueur zu erhalten, gelingen. Hier ist nichts überflüssig. Und denen, welche es noch nicht wissen, erfordert auch meine Pflicht, den Unterricht deutlich vor Augen zu legen.

Von den zum Destilliren und zu Liqueuren schicklichen Gewässern.

So geringfügig und unbedeutend dieser Abschnitt scheinen möchte, von so großer Wichtigkeit ist derselbe doch bey Bereitung feiner Liqueure. Eine schon zu bekannte Sache ist es, welchen Einfluß das Wasser auf die Quantität des gemeinen Branteweins hat, und wie oft an einem Orte ein guter Brantewein gebrennt werden kann, welchen man an einem vielleicht nicht weit davon entfernten Orte, von dieser Güte nicht nachzuahmen im Stande ist.

Brunnen- und Röhrenwasser sollten niemals zu Liqueuren genommen werden, weil solche durchaus hierzu nichts taugen. Schlimm ist es, wenn man aus Mangel des Fluß- und Quellwassers, solches doch zu nehmen genöthigt ist.

Fluß- und Quellwasser sind die schicklichsten; doch ist auch ein großer Unterschied darunter. In Paris, in der großen Liqueur-Fabrik, worinnen ich einige Jahre gewesen, konnten wir aus einem Wasser bey Belleville, welches von den Hügeln von Mesmilmontant herfloß, einen weit angenehmern Liqueur, als von dem von Arcueil bereiten. Jede Art Flußwasser, welches entweder hoch oder niedrig liegt, hat eine besondere Eigenschaft.

Als ich von Paris wieder nach Deutschland kam, und in der oft gedachten Liqueur-Fabrik die in Paris erlernte Wissenschaft in Ausübung bringen wollte, so nahm ich hauptsächlich Rücksicht auf die Güte des Wassers. Zur Fatalität war nahe an dem Orte kein Fluß. Und bey einer starken Liqueur-Bereitung wird viel Wasser erfordert, theils zum Zuckerwasser, theils zur Einweichung der Species, und zum Zusatze auf die Blase, wenn man den schon einmal destillirten Weingeist mit den Ingredienzien wieder aufsetzt, wozu auch Wasser gegossen werden muß, welches das Waschen des Spiritus heißt. In unserm Hause war ein Brunnen, woraus bisher alles Wasser zum Liqueur genommen worden. Ich bemerkte sehr bald an dem milchigten Wesen, welche die Liqueure bey ihrer Zusammensetzung erhielten, weil sie oft lange stehen mußten, ehe sie sich ausklärten, daß dieses Brunnenwasser nichts taugte. Ich dachte auf Mittel es zu verbessern. Bekannt war es mir wohl, daß, wenn man etliche Tropfen zerflossenes Weinstein-Oel in ein Gefäß mit Brunnenwasser tröpfelt, sich das Trübe darinnen zu Boden setzt, und das Wasser helle wird. Es deuchte mich aber, daß die gefärbten Liqueure, besonders die sehr blassen und schön rothen Farben, etwas

verändert wurden, und einen Violetschein erhielten. Auch bemerkten sehr feine Schmeckmäuler in den Liqueuren einen etwas auffallenden Geschmack davon.

Es war mir ferner bekannt, daß, wenn man das Brunnenwasser eine Viertelstunde oder etwas länger kocht, und 24 Stunden in flachen Gefäßen in die freye Luft setzt, solches alsdenn zu Liqueuren sehr gut, gleich als Flußwasser zu gebrauchen ist. Allein, dieß war zu beschwerlich, und die Vielheit des zu gebrauchenden Wassers erlaubte diese Vorbereitung nicht. Ich fiel auf ein Mittel, alle in der Stadt befindliche Brunnen zu untersuchen, weil einige derselben, aus welchen das Wasser zur Kochung der Hülsenfrüchte geholt wurde, in besonderen guten Rufe waren. Von ohngefähr fiel ich auf ein Mittel von ungemeinen Werthe für mich, die Qualität des Wassers zu erforschen.

Ich ließ fast über 30 Proben Wasser von allen mir bekannten Brunnen holen, goß jede Probe in ein Weinglas ohngefähr halb voll, und fast eben so viel guten rectificirten, (doppelt abgezogenen) reinen Spiritus dazu. Eine jede Probe bekam fast ein anderes Ansehen, eine milchigt, die andere bläulicht, die dritte nebligt, eine mehr als die andere. Nach Verfließung eines halben Tages besahe ich diese Proben, und fast nicht eine war der andern gleich. Die mehrsten hatten sich wieder ausgeklärt, und ein sehr subtiles weißes Setiment, bey einer mehr, bey der andern weniger, lag auf dem Grunde, andre waren und blieben trübe; bey noch andern war das Wasser von unten auf helle, und in der Höhe schwebte eine subtile bläulichte oder milchigte Wolke; kurz, nicht eine einzige Probe ward dabey hell und klar ohne Setiment. Und was das sonderbarste war, so war das Wasser aus unserm Brunnen, eins der schlechtesten. Hier begreife ich, warum der in dieser Fabrik bisher gefertigte Liqueur so langsam sich ausgeklärt und öfters trüb hat verkauft werden müssen. Das Wasser, welches ein Setiment gesetzt hatte, war noch das beste. Einige

meiner Freunde, welche dieses sahen, wunderten sich über den großen Unterschied der Gewässer in einer Stadt; ja, wo öfters die Brunnen kaum ein Haus von dem andern entfernt waren.

Es fiel mir noch ein Brunnen ein, welcher außer der Stadt lag und wenig gebraucht wurde. Ich ließ folglich eine Probe daraus holen, goß den Spiritus darunter, und erstaunte zu sehn, daß sich dieses silberklare Wasser auch nicht das allermindeste veränderte, sondern nach wie vor hell und klar blieb. Und dieses Wasser gebrauchte ich dann in der Folge, wavon ich wichtigen Vortheil bemerkte. Auch dieser Brunnen kam dadurch in Kredit, daß in der Folge zum Thee, Kaffee und zum bloßen Trinken das Wasser daraus geholt wurde.

Es war eben Winter. Ich schmelzte daher etwas Eis, um auch einen Versuch damit zu machen: und dieses veränderte sich eben so wenig und blieb gleichfalls hell und klar.

Ich habe meinen Lesern meine eigene erfundene Wasserprobe ausführlich erzählt, nach welcher sie in den Stand gesetzt werden, die Auswahl der nöthigen Gewässer richtigst zu bestimmen, im Fall kein helles Fluß- oder Quellwasser, welches, wohl zu merken, der Luft und Sonne ausgesetzt seyn muß, in der Nähe jener Werkstätte zu finden wäre.

Nach dieser sichern Probe werden meine Leser in den Stand gesetzt, das zum Liqueur nöthige Wasser zu untersuchen, und die beste Auswahl darin zu treffen, weil hierbey sehr vieles auf das klare Wesen des Liqueurs zumal, wenn man ihm sehr geschwind recht hell haben muß, ankommt. Auch der Geschmack des Wassers, welcher durch die darin befindlichen Kalk- Vitriol- und andere mineralartigen Bestandtheile zu empfinden ist, kann der Güte des Liqueurs sehr nachtheilig werden, welches bey Quell- und Brunnenwasser, das tief und verschlossen ist, auch weder durch Luft

und Sonne von seinen übeln Bestandtheilen verbessert werden kann, besonders der Fall ist, und daher alle Aufmerksamkeit verdient.

Sollten einige meiner Leser kein gutes klares Fluß- oder hochlaufendes Quellwasser zu ihren Liqueuren zu erhalten wissen, und müßten sie nothwendig aus tiefen Brunnen ihr Wasser nehmen: denen rathe ich, wenn sie, nach vorheriger Probe mit Spiritus, die Wasser untersucht haben, unter zwey Uebeln das beste zu wählen, und lieber dasjenige, welches, ob es schon beym Zugießen mit Spiritus mehlicht wird, sich doch bald wieder ausklärt, und nur ein klein Setiment zu Boden setzt, jenem weit vorzuziehen, welches unten auf dem Boden helle wird, und wo in der Höhe ein trübes Wölkchen schwebet. Denn letzteres taugt gar nichts. Wäre an manchen Orten das Wasser zu schlecht, so müßte man sich die Mühe nicht verdrießen lassen, solches eine Viertelstunde zu kochen, und dann in flachen Gefäßen 24 Stunden lang in freyer Luft stehen zu lassen, auch oft umzurühren. Ist dies zwar etwas beschwerlich, so könnte doch auch ein schlechtes Wasser auf solche Art verbessert werden.

Von der Wahl des zu Liqueuren schicklichen Fruchtbranteweins, und dessen Verbesserung zu feinen Liqueuren.

Nachdem der Herr Autor verschiedenes von der Güte des Franzbranteweins zu feinen Liqueuren und den Destillateurs in Frankreich gesagt hat, so fährt er S. 133. also fort:

Diejenigen, welche nach ihrer Lage, Franzbrantewein zu ihren feinen Liqueuren zu nehmen im Stande seyn sollten, würden daher am besten fahren, wenn sie durch ehrliche Correspondenten, solchen aus großen Fabriken, welche ihn selbst machen, einkaufen ließen.

Diese kleine Ausschweifung war blos für diejenigen nothwendig, welche im Stande sind, ihre feinen Liqueure von Franzbrantewein destilliren zu können. Allein ich werde im Folgenden, denjenigen zum Troste, welche Fruchtbrantewein dazu zu nehmen genöthiget sind, zuverlässige Anweisung geben, wie unsere deutschen Fruchtbranteweine verbessert, und durch sehr geringe und nicht kostbare Mittel von ihren Fehlern zu befreyen, und zum Gebrauch feiner Liqueure schicklich zu machen. So groß der Unterschied des in Frankreich gebrannten Weins ist, wie ich im Vorigen deutlich gezeigt, um so häufiger sind die Fehler bey dem deutschen Fruchtbrantewein zu finden.

Einige Fehler, bei Fruchtbranteweinen sind unvermeidlich, und der beste, sorgfältigste Branteweinbrenner ist nicht vermögend, diese Fehler, weil sie von den Bestandtheilen, der hiezu genommenen Früchte entstehen, zu vermeiden.

Viele andere Fehler hingegen werden theils durch die in Deutschland noch so sehr unvollkommenen Branteweinbrennereyen, und theils durch die Nachlässigkeit der Branteweinbrenner verursacht. Viele dieser Fehler können auf keine Art und Weise durch die Destillation verbessert werden.

Meinen Lesern von dem einen sowohl als den übrigen Fehlern einen deutlichen Begriff zu machen, finde ich mich verpflichtet und sehr nöthig.

Der allgemeine Fehler, welchen alle Fruchtbranteweine an sich haben, und welche in den feinen Liqueuren so auffallend ist, entsteht von den Früchten, Korn, Gerste, Hafer, u. s. w., welche durch Mittheilung ihrer Bestandtheile allen Fruchtbranteweinen einen fuselhaften, unangenehmen Geschmack, der sich auch durch vielfältige Destillation nicht verliert, verursacht. Ich werde hiervon jezo nicht weiter reden, da ich Mittel zur Verbesserung dagegen zeigen werde *).

---

*) Wenn man Weizen in Malz verwandelt, und übrigens die im

In Danzig wird zu feinen Liqueuren kein anderer Fruchtbrantewein, als von den besten Weizen destillirt, und ich würde allen deutschen Liqueur-Fabriken anrathen, wenn sie selbst Brennereyen haben, dieses nachzuahmen, oder sich bey einem redlichen Brenner eine Parthie Brantewein von guten mehlreichen Weizen, zu den feinen Liqueuren brennen zu lassen.

Viele Fehler verursacht die noch zu sehr unvollkommene Einrichtung unserer Brennereyen. Die Blase, welche über starken Feuer stehet, worinnen sich die aufgelößten Dünste durch einen so engen Hals drängen, und so lange in dem erhitzten Hute verweilen muß, bis sie durch eine gleichfalls enge, sehr erhitzte Röhre sich hindurch dringen, verursacht hier auch allen den Nachtheil, welchen ich bereits bey der Destillation auf deutschen Blasen erwähnt habe.

Ein anderer Fehler, der sehr brenzlichte Geschmack, entsteht vom Anbrennen der Masse, wenn sich selbige durch die zustark an den Boden der Blase anwallende Hitze zusammensetzt und an den Seiten der Blase fest anhänget. Ein Fehler, welcher sehr öfters vorkommt, und ohne ein in der Blase befindliches Roststieb fast unvermeidlich ist. Solcher üble Geschmack ist unzerstörlich, und kann durch keine Destillirkunst verbessert werden.

Viele andere Fehler entstehen von der Nachlässigkeit der Branteweinbrenner, welche mehr Sorge für die Erlangung vielen Branteweins haben, als mit fleißigen Nachdenken über die dazu gehörigen Nothwendigkeiten und Beobach-

---

Kapitel vom Branteweinbrennen vorgeschriebenen Regeln bey den Destillirröhren, Brennblasen Möschfässern u. dgl. den Gähren und Brennen des Branteweins beobachtet, so erlangt man gewiß einen guten fehlerfreyen, dem Franzbrantewein ziemlich gleichkommenden Brantewein.

A. d. H.

kung aller Verbesserung sich bemühen, und nur nach dem Schlendrian, ohne Sorgfalt zu Werke gehen. Sie kaufen oft schlechte Früchte an Korn, Gerste und Hafer ein, weil sie wohlfeil sind. Sie haben oft wenig Acht auf die Gährung der Masse, ehe sie in die Blase kömmt, woran doch so sehr viel bey einem guten Brantewein gelegen. Ich habe hierin oft sehr nachtheilige Fehler bemerkt, welche zu verbessern, ich jezo nichts gedenken werde, da ich für Destillateurs und keine Branteweinbrenner schreibe *). Oft habe ich gefunden, daß Blasen, Hut und Kühlröhren so nachläßig, und elend verschmiert waren, daß der Brennknecht, und die dabey nöthigen Personen blos von dem aus der Blase steigenden Geiste wie betrunken geworden.

Noch mehr, wie wenig sieht oft mancher komode Branteweinbrenner auf die Reinigung aller zu diesem Behuf nothwendigen Gefäße. Es wird dieses den hierzu angestellten Leuten überlassen, und solche bekümmern sich oft zu wenig um diese Erforderniß. Ich habe einigemal in großen Werkstätten gefunden, daß sich in Blase, Helm und Röhre ein ziemlich starken Kupferrost angesezt hatte: auch die übrige Reinlichkeit der Gefäße war eben kein Merkmal eines achthabenden sorgfältigen Administratoren. Wenn ferner die Böttcher kein gutes gesundes Holz zu den Fässern nehmen, so kann der lang darinne liegende Brantewein einen unzerstörlich übeln Geschmack an sich nehmen, welcher sich nicht durch Destilliren vertreiben läßt.

Viele Branteweinbrenner verbessern ihren schlecht

*) Diese Fehler sind bereits oben im 20 Kap. angezeigt worden. Aus vorangeführten siehet man nicht weniger wie alle vorurtheilsfreye Männer die Fehler unserer Branteweinbrennereyen rügen und bessere Anstalten empfehlen, und man sollte doch billig die Vorschläge vernünftiger Männern zu befolgen suchen.

A. d. H.

schmeckenden Brantewein dadurch, daß sie gewürzhafte Kräuter, Kümmel und andere Sachen mit in die Blase werfen, welche nicht allein den Geschmack verdecken, sondern auch solchen mehr Stärke geben sollen. Bey dem Verkauf mag es wohl helfen, aber für den Destillateur hat es nicht den geringsten Nutzen *).

Jeder Destillateur hat sich daher zu hüten solchen Brantewein zu kaufen, welcher mit diesen Fehlern beladen ist. Fehler, welche durch die Einrichtung unserer Blasen und von Früchten entstehn, sind freylich nicht zu vermeiden **). Allein diejenigen, welche aus Nachlässigkeit oder aus zu großer Eigennützigkeit eines Branteweinbrenners herrühren, können nicht vermieden werden. Man kaufe seinen Brantewein bey einem Manne, von welchem man versichert ist, daß er sein Werk mit Ordnung und gehöriger Aufmerksamkeit betreibt, und sich bemühet, gute, reine, und von Spiritus reichhaltige Waare zu verfertigen.

§. 708.

Ich wende mich nun zu dem Hauptgegenstande dieses Abschnittes um zu zeigen, wie man einen von Frucht gemachten Brantewein zu feinen Liqueuren zubereiten soll, und durch diesen Unterricht soll dieser Abschnitt meinen Lesern der wichtigste werden. Vorausgesetzt, daß aller Brantewein, welcher zu feinen Liqueuren gebraucht werden soll, ganz unumgänglich, ehe man solchen mit den Gewürzen auf die Blase thut, schon einmal von der Blase mit folgenden Ingredienzien destillirt seyn muß. Dieser ein für alle-

---

*) Leider! alles Wahrheiten.

Anm. d. H.

**) Wer die Lehren vernünftiger Männer befolgen will, kann sie leicht vermeiden.

A. d. H.

mal feste Grundsatz muß bey feinen Liqueuren, sie seyen durch Destillation, oder Aufguß bereitet, nie aus den Augen gesetzt werden. Ein Liqueur, wo die Gewürze mit blosem Brantewein auf die Blase gesetzt, und abdestillirt würde, könnte nie mit Recht Liqueur, sondern blos gut abgezogener Brantewein betittelt werden. Und auf diese Art verfahren leider die mehresten unsrer Destillateurs.

Die erste Sorge eines Destillateurs ist daher, sich hinlänglichen Vorrath von Spiritus zu verschaffen. Dann kann er sehr leicht feine Liqueure bereiten. In großen Fabriken pflegt man beständig, auf einer oder zwey Blasen blos Spiritus zu destilliren, insonderheit zu der Zeit, wenn man die Ratafias bereitet, wo man öfters eine große Quantität davon nöthig hat. Dieser Spiritus würde aber nach dem Destilliren alle die Eigenschaften immer noch behalten, welche ein von Früchten gebrannter und von einer deutschen sehr fehlerhaften Blase destillirter Brantewein hat, wenn ich meinen Lesern hier nicht ein Geheimniß entdecken wollte, welches im Stande ist, alles fehlerhafte Wesen, das jeder Fruchtbrantewein in sich hat, vom Spiritus wegzuschaffen, und solchen hingegen mit einem sanften, angenehmen, rheinschmeckenden zu schwängern. Und hierinnen bestehet die Kunst, den Spiritus von Fruchtbrantewein eben so gut, als von Franzbrantewein zu machen. Ich setze voraus, daß meine andern Vorschriften bey der Destillation und Direction des Feuers genau beobachtet werden.

Die Ingredienzien sind:

1) Gebranntes Küchensalz. Von diesen brennt man eine Parthey in Vorrath auf folgende Art. Man legt es auf einer breiten Schaufel auf glühende Kohlen, und läßt mittelst öfterem Umrühren alle Feuchtigkeit ausdampfen, bis es ganz trocken ist. Dieses hebt man zum Gebrauch auf an einem trockenen Orte.

2) Meerrettig. Dieser muß, wenn er aus der Erde genommen, eine Zeitlang liegen, daß er etwas trokken wird.

3) Zwiebeln. Diese müssen gleichfalls an einem trockenen Orte aufbewahrt werden.

4) Eichene Spähne. Diese von guten gesunden eichenen Holze gemachten Spähne kann man am besten bey Küpern oder Böttchern bekommen, welche man, wenn sie zu groß sind, etwas klein schneidet, damit sie sich nicht zu sehr sperren, wenn sie in die Blase gethan werden.

5) Holzkohlen. Von Buchen oder Eichenholz ist gleich. Diese werden auch, doch nur gröblich entzwey gestossen.

Alle diese Species hat man in Vorrath, damit sie bey jedesmaligem Gebrauche gleich bey der Hand seyn.

Gesetzt die Blase wäre von der Größe, daß 20 Quartier Brantewein aufgesetzt werden könnten: so thut man zu dieser Quantität *)

Eine Hand voll gebranntes Salz
2 Loth Meerrettig in Scheibchen geschnitten,
1½ Loth Zwiebeln in Scheibchen geschnitten.,
2 Hände voll eichene Spähne, klein geschnitten,
2 Loth Holzkohlen,

verschmiert die Blase wohl, und destillirt nach schon gemeldeter Art bey schwachem Feuer, den Spiritus ab, so lange bis er den angenehmen Geschmack verliert. Ist der Fruchtbrantewein gut, so müssen von 20 Quartier immer 12 Maaß guter reiner Spiritus gewonnen werden, ohne was

*) Hier wird ein für allemal angezeigt, daß ein Quartier ziemlich genau eine Dresdner Kanne, oder 1 Pfund 26 Loth beträgt.

Anm. d. Verf.

was man noch nachlaufen läßt, und in ein Faß schüttet, wovon eine Blase, wenn solcher besonders destillirt wird, von 20 Quartier auch noch 3 Quartier Spiritus geben kann.

Diese Species theilen dem Spiritus nicht den mindesten übeln Geschmack mit, haben vielmehr die Tugend, daß sie den in dem Fruchtbrantewein befindlichen fuselhaften, brenzlichten Geschmack an sich ziehen, und in sich verschließen.

Um mich recht deutlich zu erklären, setze ich ein für allemal fest, daß aller Brantewein mit den gleich vorher in diesem §. angezeigten Ingredienzien destillirt werden muß, welchen ich in Zukunft präparirten Weingeist nennen werde.

Dieser wird alsdenn zum zweytenmale mit den Species, deren Processe künftig folgen sollen, wieder auf die Blase gesetzt, wozu (wenn die Blase 20 Quartier hält) ungefähr 4 Quartier gutes Flußwasser geschüttet, und abermal, doch alsdann mit aller in diesem Abschnitte gezeigten Sorgfalt, abdestillirt wird, welches **Weingeist mit Aromatibus geschwängert** heißt.

Wenn aber diese Destillation nicht statt findet, d. i. wenn bloße Extracte zu Liqueuren, sie mögen in Farben oder Gewürzen bestehn, oder die Liqueure blos durch Aufguß bereitet, oder Ratafias gefertiget werden, oder man Grund Liqueure macht, (von welchen mannigfaltigen Behandlungen künftig Anweisung folgen wird, und zu allen diesen Processen nur blos reiner Weingeist erforderlich ist): so wird der Endzweck eines feinen Getränkes nicht erreicht werden, wenn man den einmal nach (§. 708.) destillirten Weingeist bloß hierzu nehmen wollte. Nein, dieser muß alsdann noch einmal ohne alle Ingredienzien nur mit der vorgedachten Quantität Wasser auf die Blase gesetzt, und mit aller nöthigen Sorgfalt, d. i. ohne Phlegma, zum zweytenmale destillirt werden, und diesen werde ich **präparirten rectificirten Weingeist** benennen.

Sollte auch nicht allemal dieser Beynahme in der Folge dabey stehen, so bleibt das, was ich jetzt gesagt habe, bey allen feinen französischen Liqueuren ein fester und unumstößlicher Grundsatz.

§. 709.

Von Bereitung der Syruppe oder Zuckerwasser.

Zu völliger Verfertigung eines Liqueurs wird ein Gemisch von Weingeist, welcher mit Aromatibus geschwängert ist, und ein von Wasser und Zucker gesottener Syrup erfordert, wozu noch Farben, und bey verschiedenen Liqueuren der Wohlgeruch die Vollkommenheit befördert.

Im gegenwärtigen Abschnitte will ich von den hierzu nöthigen Syruppen reden, welches vielen meiner Leser, als von einer ganz gemein bekannten Sache zu reden, sehr überflüßig scheinen möchte. Wenn ich blos von Bereitung deutscher Liqueure reden wollte, so ist dieser Vorwurf auch gegründet, indem es jedem deutschen Destillateur genugsam bekannt ist, Zuckerwasser zu sieden. Ich hoffe indessen, daß auch hier viele meiner Leser manches lehrreiches und nützliches finden werden.

Französische Liquoristen nennen alles von Zucker mit Wasser gesottenes Gemisch, Syrup, (le Sirop), obgleich nur dasjenige mit Recht mit diesem Namen belegt werden kann, welches durch die Vielheit des Zuckers, wegen seiner dickfließenden Consistenz diesem Produkte ähnlich ist. Weil aber einmal die Benennung des Zuckerwassers, auch desjenigen, welches bey uns deutschen Liquoristen unter dem Namen Zuckerwasser bekannt ist, bey den französischen Liquoristen gebräuchlich ist; so werde ich sie beybehalten, und in den künftigen Abschnitten von Liqueurprocessen alle Zuckerwasser Syruppe benennen. Wo aber zu

einem Zuckerwasser statt Zucker, nur wirklicher Syrup, d. i. ein von den Zuckerbäckern gesottenes, braunes, dickfließendes, in Deutschland sehr bekanntes Produkt, zu wählen seyn wird, da werde ichs mit wesentlichen Syrup namhaft machen.

Um alle künftige Irrungen zu vermeiden, sey dieses vorausgesetzt, und nun schreite ich zu meinem jetzigen Gegenstande. Die französischen Liquoristen bereiten den Syrup auf sehr vielfältige und verschiedene Art. Nach den Klassen ihrer Liqueure, sieden sie den Zucker zum Bruche, zum Fluge, zum Faden, und auf mancherley Weise; welche mannigfaltige Bereitungsarten hier alle anzuführen, ganz überflüssig und ohne Nutzen seyn würde. Da ich überhaupt meinen ganzen Unterricht nicht nach dem strengen Verfahren und der großen Weitläuftigkeit französischer Liquoristen ertheile, sondern in allen Unternehmen auf eine leichte und bequemere Art den nämlichen Endzweck zu erreichen suche, so übergehe ich auch hier alle Weitläuftigkeit.

Da ich nun, wie schon erklärt, allen meinen Lesern nützlich werden will, auch denenjenigen, welchen ihre Lage die Bereitung und den Absatz solcher edeln ölartigen Liqueure erlaubet, so werde ich mich hier auf die Bereitung zweyer Syruppe einschränken, welche zu allen vorgemeldeten Liqueur-Klassen erforderlich und hinreichend sind, als:

Erstlich von dem Syruppe, wo der Zucker zum Fluge zu sieden, zu den Liqueuren, Zweyter, Dritter, Vierter und Fünfter Klasse;

Zweytens von dem Syruppe, oder sogenannten Zuckerwasser zu den Liqueuren erster Klasse.

1) Der Zucker zum Fluge zu sieden wird folgendermaßen behandelt:

Man schüttet in eine Zuckerbäcker-Pfanne das Weisse von 4 Eyern, und schlägt solches, unter langsamen Zugiessen von 3 Quartier Wasser, zu Schaum, welches mit

einer Ruthe von birkenen Reißigholze geschehen muß, schlägt 10, 11—12 Pfund weißen Zucker in welschnuß große Stücke, und wirft sie nach und nach in dieses Wasser, setzt dann die Pfanne aufs Feuer, rührt, um das Anhängen zu verhüten, die Masse beständig um, und schreckt es mit wenig kaltem Wasser, so oft es in die Höhe steiget und überlaufen will, ab.

Sobald es zu sieden anfängt, hebt man mit einem durchlöcherten großen Löffel den sich in die Höhe ansetzenden Schaum ab, und dieses continuirt man so lange, bis sich nichts Unreines mehr zeigt. Wenn vier bis sechs Wallungen geschehen, dann gießt man abermals das Weisse von drey Eyern, welches ohne Wasser zum Schaume geschlagen ist, hinzu, und schäumt noch so lange, bis nur ein bloßer weißer reiner Schaum zu sehen ist; siedet alsdann die Masse unter beständigen Umrühren, bis statt der sonst gewöhnlichen Perlen, sich große Blasen erheben, bald wieder zerplatzen, und einen Dampf von sich pußen.

Mit diesem Syruppe werden alle die ölartigen Liqueure, welche unter vorgedachten Klassen von II bis V. rubricirt sind, bereitet. Jeder kann sich nun leicht einen Begriff machen, was ein solcher Liqueur, mit Aromatibus kraftvoll geschwängert, und solchem Syruppe vermischt, für ein herrliches Getränk seyn müsse, wozu meine Leser die nöthigen Processe im Folgenden finden werden. Dieser Syrup erfordert zu seiner Ausklärung viel Eyer und eine starke Vielheit vom Zucker.

2) Ich wende mich nun zu dem Syruppe, oder dem sogenannten Zuckerwasser, welches zu den allgemeinen Liqueuren ersterer Klasse, sowohl den einfachen, als doppelten, erforderlich ist.

Ich würde hier eine überflüssige Arbeit thun, von einer fast allen Branteweinshökern bekannten Sache, das Zuckerwasser zu kochen, weitläuftig zu reden. Ich will

mich daher nur auf einige nothwendige Erforderniſſe dabey einſchränken.

Unſre deutſchen Liquoriſten pflegen die gehörige Quantität Zucker ins Waſſer zu werfen, zu ſieden, zu ſchäumen, und in flachen Gefäßen abdampfen und erkalten zu laſſen.

Für diejenigen, welche dies Geſchäft im Kleinen betreiben, braucht es keines weitern Erwähnens; allein für große Liquoriſten würden einige Anmerkungen nicht überflüßig ſeyn, als:

a) Wegen der Gefäße, worinnen der Syrup zu ſieden iſt.

Bey Bereitung des vorgedachten habe ich bereits geſagt, daß ſolches in Zuckerbäcker-Pfannen geſchehen muß, welche hierzu am ſchicklichſten ſind *). Dieſer Syrup, von welchem ich gegenwärtig rede, kann in kupfernen oder meſſingenen Keſſeln geſotten werden. Allein da bey einem ſtarken Liqueur-Negoce, wo wöchentlich zwey und mehrere Oxhofte Brantewein deſtillirt werden, viel Syrup erfordert wird, ſo iſt allerdings, inſonderheit in Gegenden, wo die Feuerung koſtbar iſt, auf eine Menge deſſelben zu ſehn. Ein Keſſel von 20 Quartier, der auf einem freyen Heerde ins Kochen gebracht werden ſoll, erfordert faſt eben ſo viel Feuerung, als eine ſolche Quantität Brantewein zu deſtilliren.

In der oftgedachten Fabrik richtete ich auch hierauf

---

*) Wer nicht viel dergleichen Syrup und blos für ſeinen Haus bedarf bereiten will, braucht ſich diesfalls kein ſolch Gefäß anzuſchaffen, ſondern man kann ihn auch in einem mäßigen gut verzinnten Fiſchkeſſel zubereiten, wie ich dieſes jedesmal auf gedachte Weiſe ſehr gut ins Werk geſetzt habe.

Anm. d. H.

mein Augenmerk. Ich ließ eine alte, ordentliche Brantweinsblase von 20 Quartier, stark verzinnen, und in einen Ofen einmauern, und statt des Hutes nur einen Deckel mit einem Angriff darauf machen, vorher aber in die Blase gleich über den Boden derselben ein Röhrchen mit einem Ventil als einen Weinhahn anbringen, welcher Hahn durch das Gemäure des Ofens ging.

Diese Blase füllte ich mit Wasser und der erforderlichen Quantität Zucker an, deckte den Deckel auf, schürte Feuer unter, und in der Geschwindigkeit koch e das Wasser: ich fieng sodann zu schäumen an, und goß in diese Portion nicht mehr als von zwey Eyern das Weiße, welches vorher zu Schaum geschlagen worden war, schäumte noch fort, bis nichts Unreines mehr zu sehen war, zapfte die fertige Masse ab, füllte die Blase wieder, und zwar sogleich wie das erste abgelaufen war, mit frischem Wasser und Zucker an. Auf diese Weise konnte ich 6 Blasen von 120 Quartier mit so viel Feuerung sieden, als ich zu einem Kessel von 20 Quartiere auf offenen Feuer nöthig hatte.

Diejenigen, welche sich hierzu keine besonder Blase setzen lassen wollen, können das nämliche auf ihren gewöhnlichen Destillirblasen vollbringen. Hier müssen si denn die fertiggesottene Masse, wegen Ermangelung des Abzapfröhrchens, oben heraus schöpfen: welches freylich bey einer Blase mit so engem Halse, und bey der starken Hitze, im Falle man etliche Blasen voll hintereinander sieden wollte, weit beschwerlicher seyn würde.

Hierbey ist erforderlich, daß eine solche Blase allezeit ganz voll bis in den Hals angefüllt sey, damit der in die Höhe sich setzende Schaum mit einem hierzu schicklichen Schaumlöffel abgeschöpft werden könne. Wird nun Jemand, welcher sich zu diesem Behufe eine neue Blase oder Kessel wollte fertigen lassen, solche oben ganz offen, ohne Hals, just wie ein in der Küche gewöhnlicher Kessel gestaltet, erwählen, und eben so, wie kaum gedacht, einmauern

lassen; so wäre bey vorgedachter Holzersparniß, auch der Vortheil, daß man, ohne daß der Kessel voll seyn müsse, wenig oder viel darinnen sieden könnte. Doch ich würde hier eine ordentliche Destillirblase mit engem Halse und Abzapfröhrchen einem offenen Kessel weit vorziehen, indem sich aller Schaum sehr geschwind in den engen Hals zusammenzieht, und wegen der engen Oeffnung sehr schnell kocht *).

Ehe ich diesen Abschnitt beschließe, möchte vielen meiner Leser die Beantwortung der Frage noch angenehm seyn: Von was für Produkten kann man Syrup bereiten?"

Wenn ich von feinen französischen Liqueuren rede, so kann dazu kein anderes Ingredienz als Zucker gewählt werden, und zwar wird zu allen weissen sowohl als hellfarbigten Couleuren ein ziemlich weißer Zucker erfordert. Solcher braucht aber eben kein fester zu seyn, (denn dieser ist wegen seiner kalkartigen Eigenschaften nicht so tauglich als ein geringer), wenn er nur nicht gelbfarbig ist. Je dunkler die Liqueure sind, desto dunkler kann man auch den Zucker nehmen, und es kann schlechter, grober, Lumpen-Farin oder Puder-Zucker die Stelle des weißen vertreten.

In honigreichen Gegenden kann man auch diesen hierzu wählen. Denn der Nutzen, da dieses Produkt fast kaum ein Drittel im Preise gegen den so theuern Zucker zu stehn kommt, ist beträchtlich. Zu allen weißen Liqueuren kann ich es durchaus nicht, ja zu feinen Französischen sehr schwerlich rathen **). Bey der in den mehresten Gegenden ge-

*) Daß der Syrup in sehr reinlichen wohl verwahrten Gefäßen bis zum Gebrauche gut aufbewahrt werden müsse, versteht sich schon von selbst.

A. d. H.

**) Ich habe den Versuch mit Honig zu guten Aquaviten gemacht,

wöhnlichen Liqueuren kann er die Stelle des Zuckers gar wohl vertreten, wenn er sehr wohlfeil zu haben ist, sonst fährt man mit Puder= (Farin=) Zucker besser.

Syrup, ich meyne wesentlichen braunen, von Zuckersiedern gemachten Syrup, ist gleichfalls ein sehr gutes Produkt, um ein Zuckerwasser davon zu bereiten, und in dem neunzehnten Abschnitte werden meine Leser ein ganz Verzeichniß von Liqueuren finden, zu welchen gefärbten dieses süßes Produkt ebenfalls so gut als Zucker gebraucht werden kann. Ich habe manche 1000 Pfund in Liqueuren verarbeitet. Es versteht sich von selbst, daß ich hier nicht von feinen Französischen rede.

§. 710.

Von den Couleuren, welche zu Liqueuren erforderlich sind.

Die Liqueure empfehlen sich ungemein, wenn sie in einem schönen Gewande erscheinen. In Aubergen, wo man sich bey diesem köstlichen Getränk recht vorzüglich laben kann, genießen dann die Augen zugleich eine herrliche Weide, wenn eine Tafel mit 30 und mehr Gläsern besetzt ist, und man zugleich fast so mannigfaltige Farben als Gläser in prachtvollen Schattirungen erblickt.

Der menschliche Verstand begnügt sich nicht dabey, blos für die Befriedigung des Geschmacks zu sorgen, nein, die Augen verlangen auch den Genuß ihrer Rechte.

Aller Spiritus von der Blase, der von Natur weiß ist,

Allein er theilt demselben seinen besondern Geschmack mit, welcher von Kennern sehr bald entdeckt wird, folglich ist der Honig zu ganz feinen Liqueuren nicht anzurathen, bis man ein Mittel haben wird, ihm erst seinen ganz eigenen Geschmack zu benehmen.

Anm. d. H.

erscheint, ob man auch Ofenruß mit hinnein geschüttet hätte, dennoch farbenfrey. Viele Liqueure, welche einmal in ihrem natürlichen Gewande nationalisirt sind, bleiben dahero selbst bey ihrer Copulation mit einem sehr klaren Syruppe weiß. Welche aber unter einem farbigten Kleide das Bürgerrecht erlangt haben, erhalten durch einen Zusatz die Farbe, in welcher sie bekannt sind.

Noch andere erlangen ihre Farben von Natur ohne Kunst, als: die Ratafias, wo die Säfte der Früchte eine Farbe geben, welche nach Beschaffenheit der Früchte hell oder dunkel ist, doch mehrentheils ins Rothe fällt. Diese Farben sind, wenn die Liqueure alt werden, zerstörbar, und die Schönheit der Farbe verändert sich ins gelbliche. Dieß versteht sich von dem Alter von vielen Jahren. Und da man fast alle Jahre frische Ratafias bereiten kann, so hat man nicht nöthig, sie so alt werden zu lassen.

Alle Liqueure, welche durch Aufguß bereitet werden, erhalten gleichfalls eine Farbe, welche aber größtentheils wegen ihres so verschiedenen Gemisches von den Ingredienzien nicht geliebt wird, und weshalb diese Liqueurbereitungsart nicht so befolgt werden kann, als sie verdiente allgemeiner gehandhabet zu werden.

Die ölartigen Liqueure erhalten mehrentheils, ausser einer gelben, keine Couleur, und bleiben meistens farbenfrey.

Der folgende Unterricht von Farben enthält lauter Hauptcouleuren, mit welchen durch Vermischung einer kleinern oder größern Quantität fast eine jede, nach der Schattirung dunkler oder heller, wohl auf zehn und mehrere Farben verändert werden kann.

No. 1. Himmelblau-Farben Extract.

Es werden 2 Loth von dem feinsten Indigo (der beste ist fein blau Guatimalo) zu einem fast unbegreiflichen Mehl gestoßen, in ein Glas, welches wenigstens ein halb Quar-

tier groß ist, gethan, und hierzu 5 Loth Vitriolöl gegossen. Hierbey erinnere ich, daß man in der Apotheke oder bey den Laboranten sagen muß, wozu der Vitriolöl gebraucht werden soll, indem es eine Sorte giebt, welche den Indigo nicht auflößt; wie mir, ehe ich solches wuste, einigemal selbst begegnet ist.

Ferner darf man das Glas ja nicht zustopfen, es würde gleich springen und ins Gesicht fliegen, und, welches wohl zu merken, diese Operation darf in keinem verschlossenen Zimmer geschehen. So bald man das Oel auf den Indigo gießt, steigt ein Dampf aus dem Glase, wo man die Nase weghalten muß, und das Glas wird sehr heiß. Umgerührt muß diese Masse etlichemal werden, und hierzu ist am besten ein von Glas zart geschnittenes Streifchen. In ein bis zwey Tagen ist es aufgelöst, und dann kann man das Glas voll Weingeist schütten, und verstopfen. Wer diese Farbe noch nicht gemacht hat, wird kaum glauben, was dieß für ein herrlicher Extract ist, welchem kein Blau in der schönsten Malerey beykommt. Wenig Tropfen färben ein Quartier Brantwein blau, und mit vorbeschriebener Portion wollte ich viele Oxhofte ganz himmelblau färben *). Man braucht nicht zu sorgen, daß diese Farbe der Gesundheit schädlich sey, indem die Medici dieses Oel selbst zur Medicin verordnen, und ein rechter Brantweinsäufer sich voll saufen könnte, ehe unter seiner genossenen Quantität (da die Masse mit Weingeist versetzt ist), ein Tropfen wirkliches Oel befindlich wäre. Diese herrliche Couleur ist sehr nützlich, giebt dem Liqueur keinen üblen Geschmack, ist dauerhaft, und kostet, wegen der zu gebrauchenden kleinen Portion sehr wenig.

---

*) Es verstehet sich von selbst, daß ein jeder diese Quantität nach seinen Bedarf verkleinern kann.

Anm. d. Herausg.

No. 2. Caramel-Extract.

Eine blos von gebrannten, oder vielmehr verbrennten Zucker bereitete Couleur, welche zu einigen Liqueuren nicht allein als Farbe nothwendig ist, sondern durch ihren piquanten Geschmack dessen Schönheit erhöht. Man braucht hierzu einen irdenen Tiegel von der Größe, daß etliche Quartiere hinein gehen. In diesen thut man ein halb Pfund groben Hutzucker, in Stücken als Haselnüsse geschlagen, und benetzt selbigen mit Wasser, doch so schwach, daß sich der Zucker nur sehr mäßig voll zieht; setzt den Tiegel aufs Feuer (besser auf Kohlen als zu starkes Flammenfeuer), und rührt beständig mit einem hölzernen Spatel. Die Masse fängt bald an, gelb, dann braun, endlich ganz schwarz zu werden. Auf die rechte Zeit, den Tiegel vom Feuer zu nehmen, kommt alles an. Geschieht es zu bald, so färbt es nicht viel, läßt man ihn ein wenig zu lange stehen, so ist es ganz verdorben, und wird, so bald als es erkaltet, eine Schlacke, welche sich nicht wieder auflößt. Es müssen sich große Blasen erheben, welche platzen. Das sicherste Kennzeichen, wenn es fertig ist, hat man durchs Kosten, wenn man ein Reischen oder einen Strohhalm in die Masse hält, mit dem, was dran gehängt, ins Wasser fährt und kostet. So lange es noch süß schmeckt, muß es auf dem Feuer bleiben; verliert sich aber alle Süssigkeit, und schmeckt bitter und herbe, dann ist's Zeit abzunehmen.

Es wird diese Masse, wenn sie erkaltet, sehr hart, gleich einem schwarzen Steine, so daß, wollte man sie aus dem Tiegel brechen, solcher in Stücken zertrümmern würde. Ich habe daher, so oft ich diesen Carmel bereitet, zu einem halben Pfund Zucker zugleich zwey Quart Wasser in einem besondern Gefäße mit ans Feuer gesetzt, welches während der Zeit, da die Arbeit im Tiegel geschah, kochend wurde, worein ich den fertig gebrannten Zucker, gleich zerflossenen Pech, schüttete, und von dem kochenden Wasser auch den

Tiegel voll goß, um dasjenige, was sich in selbigen angesetzt hatte, gleichfalls aufzulösen. Nachdem es eine Viertelstunde auf dem Feuer gestanden und im Topfe und Tiegel völlig aufgelößt war, ließ ich es erkalten, und erhielt eine schwarze dickfließende Tinktur, welche dem Liqueur, wozu sie erforderlich war, vortrefliche Farbe und Geschmack mittheilt.

No. 3. Dunkelrother Farben-Extract.

In eine gläserne Bouteille, worein 5 Quartiere gehen, kann man 1 Pfund guten zermalmeten Strasburger Sendel und 4 Quart Weingeist zusammen schütten, in der Wärme oder dem Wasserbade extrahiren, und wenn es einige Tage gestanden, das Helle zum Gebrauch abfüllen. Auf das Rückbleibsel kann noch einmal Weingeist gegossen werden.

No. 4. Rother Farben-Extract.

Dieser giebt den Liqueurs eine Couleur wie Medok- oder Pontak-Wein. Zu der Zeit, wenn die Bick- oder in manchen Gegenden Heidelbeeren reif sind, trocknet man solche, daß sie dürre werden, zerquetscht sie, füllt eine Bouteille von 5 Quartier hiermit zum Drittel, das übrige aber mit Weingeist an, und läßt es bey der Wärme, wie vorhergehendes, extrahiren.

No. 5. Leibfarben-Extract.

Vom feinen gemahlnen Fernambuk 1 Pfund in 4 Quartier Weingeist infundirt, und wie das vorige extrahirt, giebt eine herrliche Farbe, die in Frankreich sehr beliebt ist.

No. 6. Pfirsich-Lilla- und Violett-Farben-Extract.

Eine der vorzüglichsten und angenehmsten Farben, welche der Liquorist gebraucht, wovon er mancherley

Couleuren bereiten kann. Auch der französische Liquorist liebt diese Couleur vorzüglich, und gebraucht sie am mehresten. Er kocht Coccionilla (Cochenille) mit etwas Alaun in Wasser, wovon ich nichts halte, sondern vielmehr diese Tinctur auf folgende Art bereitet habe.

Ich habe in eine Bouteille, auf 4 Quartier Weingeist sechs Loth sehr zart gestossene Cochenille geschüttet, bey der Wärme gehörig extrahiren lassen, das Helle abgeklärt, noch einmal die Helfte Weingeist darauf gegossen, und eine zweyte Tinctur erhalten, welche mit der ersteren vermischt wurde. Je nachdem man viel oder wenig von diesem Extract zugießt, kann man sehr viel helle und dunkle angenehme Farben bereiten.

No. 7. Gelber Farben-Extract.

Die beste gelbe Farbe giebt ohne Zweifel der Safran, welchen man aber aus der Ursache nur zu wenigen Liqueuren brauchen kann, weil sein starker Geschmack und Geruch sich dem Liqueur mittheilet, und dessen Grundeigenschaft nachtheilig ist. Dahingegen wird er zu verschiedenen Liqueuren ausdrücklich erfordert, und zu einigen, als dem Garrus Elixir, in starker Vielheit. Vier Loth des besten ganzen Safrans in eine Bouteille mit 4 Quartier Weingeist gethan, und wie vorhergehendes extrahiren lassen.

No. 8. Noch ein gelber Farben-Extract.

Ungleich schicklicher zu gelben Liqueuren ist der wilde Safran (Carthamus), welcher, da er ganz Geruch und Geschmacklos, zu den mehresten Liqueuren am schicklichsten ist. Einige behaupten, daß dieses Gewächs eine laxierende Eigenschaft besitze. Ich bin zu wenig Arzt, um dieses zu widerlegen, weis aber noch kein Beyspiel, diese Wirkung bemerkt zu haben. Und wie geringe ist die Quantität, welche ohnmöglich eine solche Wirkung haben kann. Ein

halb Pfund dieses wilden Safrans in 4 Quartier Weingeist bey der Wärme extrahirt, giebt eine sehr schöne Tinktur.

No. 9. Noch ein gelber Farben Extract.

Dieser ist wegen seines angenehmen Geschmacks und Geruchs vorzüglich schön, nur nicht von jedem Liquoristen so leicht zu bereiten.

Wenn im Sommer der sogenannte gelbe Lack (goldner Lack) blühet, so zupft man die Blumenblätter, bevor die Sonne stark drauf scheint, ab, läßt sie einige Tage im Schatten abtrocknen, thut ein halb Pfund in 4 Quartier Weingeist, und extrahirt es bey der Wärme. Wer selbst einen Garten hat, kann dieses Mittel leicht haben.

No. 10. Noch ein gelber Farben-Extract.

Ein halb Pfund gelben Ingwer (Curcumey) zart gestossen, in 4 Quartier Weingeist geschüttet, giebt gleichfalls eine gute gelbe Farbe, welche zu einigen Liqueuren, wegen seines Ingwer Geschmacks besonders erforderlich ist. Insonderheit ist die Tinktur zu der folgenden Couleur ausdrücklich nöthig, welches durch keine andre gelbe Couleur bewerkstelliget werden kann.

No. 11. Grüner Farben-Extract.

So sehr sich manche Liquoristen bemüht haben, eine schöne grüne und dauerhafte Farbe zu Liqueuren zu erlangen, so ist alle Mühe vergeblich gewesen, alle bisher erlangte Farben haben nie das schöne Grün erlangt. Es pflegen dahero viele Liquoristen den Wermuth, die Krausemünze u. s. w. welche ausdrücklich grün seyn sollen, mit einem heftigen Feuer von der Blase zu destilliren, wo der Spiritus mit einer grünen Farbe übergetrieben wird, welches man stürzen heißt. Wie gefährlich aber diese Arbeit ist, und

welchen Einfluß sie auf die Güte des Weingeistes haben muß, mag ein jeder selbst beurtheilen. Meinen Lesern soll hier eine grüne Farbe bekannt gemacht werden, welche kein Maler schöner zu malen im Stande ist, und dem Grün des Laubes und Grases nicht nachstehn darf.

Was man Mineral, sächsisch, oder Großenhainer Grün nennet, das ist diese Farbe. Wenn man von der blauen Tinktur No. 1. den Liqueur blau gefärbt, und unter selbigen ein wenig von der gelben Tinktur No. 10. gießt, so verändert sich die blaue Farbe sogleich in die grüne. Nachdem man die blaue Farbe vorher dunkel oder hell gemacht hat, und von der gelben wenig oder viel zugießt, nachdem kann man die grüne ins dunkle und helle verändern. Ohne zu behaupten, daß keinem meiner Leser vorbeschriebene drey Farben, als No. 1. 2 und 11. bekannt seyn sollten, bin ich doch gewiß versichert, daß es nur wenige sind, und für Viele eine angenehme Entdeckung seyn wird. Wie oft sind mir in oft gedachter Fabrik Douceurs geboten worden, die beyden Farben No. 1. und 11. bekannt zu machen, welches ich aber nach damaliger Verpflichtung nicht bewilligen durfte.

No. 12. Ein brauner Farben-Extract.

Von etlichen hausbackenen groben Roggenbroden, welche man stark ausbacken läßt, wird die Oberrinde abgeschnitten, in Stücken zerbrochen, ganz dürre gemacht, zart gestossen, und zwey Pfund in vier Quartier Weingeist bey der Wärme extrahirt. Hiermit kann man von der gelben bis zur kaffeebraunen Farbe dunkel und hell schattiren.

Im künftigen Abschnitte werden noch mehrere aromatische Extracte folgen, welche zugleich den Liqueuren mancherley angenehme Farben mittheilen.

Zum Beschlusse dieses Abschnittes erinnere ich noch, daß, da alle diese Extracte durch Aufguß bereitet werden, aller

hierzu nöthige Weingeist nach §. 708. präparirt, und mit aller Sorgfalt ohne Pflegma zum zweytenmale rectificirt seyn muß. Ferner müssen die Bouteillen im Sommer in der Sonne, und im Winter auf dem warmen Ofen, 8 bis 14 Tage, und zwar oft umgeschüttelt, stehn bleiben. Im Falle solche auf den Ofen gesetzt werden, muß etliche Finger hoch Sand darunter gestreuet seyn. Kein Korks darf darauf gestopft, sondern eine doppelte Blase darüber gebunden seyn, in welcher eine starke Stecknadel gesteckt, die man, wenn die Bouteille stark erhitzt ist, im Augenblick heraus ziehen kann. Uebrigens rathe ich, alle Extracte, wenn sie nach Fertigung 8 Tage ruhig gestanden und ausgeklärt haben, behutsam von den Species abzugießen, damit sie, wenn sie gebraucht werden, immer helle und klar sind.

Von Extracten, welche durch Aufguß bereitet werden.

Im vorhergehenden sind bloße Extracte, durch den Aufguß bereitet, zu Färbung der Liqueure angezeigt worden, hier soll gleichfalls durch Extracten durch Aufguß gehandelt werden. Diese Extracte sind von Aromatibus geschwängert, theilen dem Liqueur nicht alleine die geschwängerten gewürzhaften Bestandtheile mit, sondern sind auch zu Färbung vieler Liqueure bestimmt, weshalb ein Liquorist solche beständig in Vorrath haben muß. Insonderheit sind sie bey Bereitung der Ratafias sehr nothwendig. Denn obgleich viele französische und deutsche Liquoristen die Gewürze in gestossenen Substanzen trocken unter die zerstossenen Früchte schütten, welche Fruchtsäfte die Kräfte derselben ausziehn sollen; so habe ich es doch aus langer Erfahrung weit besser befunden, daß man statt der trockenen Gewürze, den Extract davon hinzu gießt. Nicht allein ist hiebey eine große Menage derselben, sondern was die Hauptsache betrift, so kann ich durch Zugießung der Gewürz-Extracte die Quan-

tät

tität mindern und mehren, kann bey der Copulation der Liqueure, nach dem Richtersprüche des Gaumen, so lange von diesem zugießen, als zu einem angenehm schmackhaften Getränke erfordert wird. Nothwendig also ist die Bereitung aromatischer Extracte, von dessen Gebrauche ich künftig reden werde.

Warum aber solche durch Aufguß, und nicht durch Destillation bereitet? Antwort. Ein Grund davon ist, um auch zu gleicher Zeit den farbigten Liqueuren eine Couleur mittheilen zu können. Ueber den zweiten Grund werde ich mich in dem Abschnitte von Liqueuren, durch Aufgüsse bereitet, näher über die Vorzüge des Ausgusses vor der Destillation erklären.

Ich setze hier gleichfalls zum voraus, daß ich zu allen diesen Extracten eine gläserne Bouteille von 5 Quartier groß verstehe, in welche wenigstens zu den darein kommenden Species noch 4 Quartier guter, reiner, wohl präparirter und regelmäßig doppelt destillirter Weingeist nach §. 708. geschüttet werden kann, auch daß solche am besten, nach ein bis zweytägiger Infusion des Gewürzes in Weingeist, im Wasserbade gehörig extrahirt wird. Nur in dem Falle wenn man die Bouteille in heissen Sonnenschein, oder beym warmen Ofen auf Sand zu stellen Gelegenheit hat, und zur Extrahirung 8 bis 14 Tage Zeit geben kann, unterbleibt die Methode im Wasserbade.

No. 13. Zimt-Extract.

In eine Bouteille zu 4 Quartier Weingeist 1 Pfund zart gestossenen feinen, recht würzhaften langen Zimt.

No. 14. Zimt-Blüthen-Extract.

Wird gleichfalls 1 Pfund zart gestossene Zimt- oder Kanälblüthe in 4 Quartier Weingeist infundirt.

No. 15. Nelken-Extract.

Auf 4 Quartier Weingeist gute frische Würznelken wohl gestossen 12 Loth geschüttet und infundirt.

No. 16. Muskaten-Blumen-Extract.

Ein halb Pfund Muskatenblumen gestossen in 4 Quartier Weingeist infundirt.

No. 17. Muskaten-Nuß-Extract.

Ein halb Pfund Muskatennuß gestoßen, in 4 Quartier Weingeist infundirt.

No. 18. Kardemom-Extract.

12 Loth kleiner aus den Schalen ausgemachte und wohl gestossene Kardemomen in 4 Quartier Weingeist infundirt.

No. 19. Extract, welcher zum Englischen Bitter gehört.

2 Pfund Orangen, oder bitter unreife Pommeranzen gestossen, und in 4 Quartier Weingeist infundirt.

No. 20. Kaffee-Extract.

2 Pfund des besten Levantischen, oder in dessen Ermangelung, besten Martinique-Kaffee, gehörig, doch nicht zu stark gebrannt, abdampfen lassen, wohl gemahlen in 4 Quartier Weingeist infundirt, und extrahiren lassen.

No. 21. Cacao-Extract.

Wie mit vorhergehenden Kaffee in Rücksicht der Quantität und Behandlung verfahren worden, gleichergestalt

procedirt man mit den Cacaobohnen, welche gleichfalls gut und von der besten Sorte, auch nicht zu alt seyn dürfen. Wenn solche wohl, doch gleichfalls nicht zu stark geröstet, welches am besten in einem Kaffeebrenner oder Trommel geschieht, dann alle Bohnen zerdrückt, in eine Mulde geschüttelt, und wohl geschwungen worden sind, damit alle Schalen wegfliegen, so werden sie zerstossen und in den Weingeist infundirt.

Ich erinnere hierbey, daß alle die Ingredienzien vorhergehender Extracte, wenn man solche in der Wärme oder im Wasserbade gehörig extrahirt, und die klare Flüssigkeit abgegossen, auch zum zweytenmale mit Aufgießen frischen Weingeistes einen zweyten Extract erhalten, und mit ersterem vermischt hat, man die Rückbleibsel aller dieser Gewürze noch nicht wegzuwerfen braucht, sondern alles zusammen mit Weingeist auf die Blase schüttet und destillirt, wo man noch einen sehr gewürzhaften Weingeist erhält, von welchem ein trinkbarer Liqueur für den gemeinen Mann bereitet wird, welcher, wenn man ihm eine dunkelrothe Farbe giebt, mit einem Zuckerwasser, wozu statt Zucker nur wesentlicher Syrup zu nehmen ist, copulirt, kaum so hoch als der gemeine Fruchtbrantwein im Preise zu stehen kommt, und noch sehr gewürzreich und angenehm ist. Ich habe solcher ausgezogenen Rückbleibsel oft zehn und mehrere Arten zusammen auf die Blase geworfen, und weil der davon destillirte Weingeist, noch viel zu stark an Gewürzen war, ihn mit reinen Spiritus verdünnen müssen, und wie oben zu einem trinkbaren feinen Liqueur bereitet.

No. 22. Rosen-Wasser.

Auch dieses wird zu manchen Liqueuren mit gebraucht. Es ist die Bereitung dieses sehr bekannten Wassers wohl den mehresten Liquoristen bekannt, allein ich habe oft gefunden, daß solches nicht kraftvoll an Geschmack und Geruch gefertigt wird. Dahero meine Bereitungsart hier an-

zuführen, nicht überflüßig seyn dürfte. Ich werde eine leichte und recht gute Methode, wie ich solches sehr kraftvoll erhalte, hier anzeigen.

Man stößt eine Parthie Rosenblätter, (diejenigen, welche man vor Aufgang der Sonne sammlet, sind die besten, und haben weit mehr Kraft, als wenn die Sonne selbige lang beschienen hat, in einem Mörser sehr klein, oder zerhackt dieselben recht zart auf einem Hackebrete,) schüttet sie in ein großes steinern Gefäß, und hierauf so viel Wasser, daß es über die Blätter geht. In diesem Wasser muß vorhero Küchensalz, ohngefähr auf 6 Quartier 1 Pfund aufgelößt seyn. Diese Masse kann etliche oder viele Tage stehen bleiben, sodann auf die Blase geschüttet werden, und zwar so, daß solche bald halb voll Blätter, das Uebrige aber mit Wasser angefüllt ist. Sollte das auf die Rosen geschüttete Wasser nicht zureichen, so schüttet man noch mehr dazu, verstreicht diese Blase gehörig, und destillirt so lange, als der Geruch noch kräftig ist. Die französischen Liquoristen lösen zu einer Quantität von 10 Quartier Rosenwasser noch 6 Tropfen wesentliches Cedro Oel und 4 Tropfen Ambra Essenz in 8 Loth Weingeist auf, und vermischen solches damit, welches, wenn man das Rosenwasser zum Liqueur gebraucht, ungemein gut ist.

No. 23. Gold- und Silber-Tinktur.

Auch dieses Präparatum verdient in diesem Abschnitte eine Stelle, da man solches bey dem Gold- und Silberwasser in Vorrath stehn haben muß.

Beyde dieser edlen Metalle müssen vom ächten Augsburger Blättchen-Gold und Silber seyn, und obgleich unächtes hierzu ebenfalls gebraucht werden könnte; so taugt doch solches keinesweges hierzu, indem es in Liqueuren bald schwarz wird, und wegen seiner kupferartigen Bestandtheile dem starken Goldwasser-Trinker ein schleichend Gift in den Magen bringen möchte.

Man wirft eine Parthey von 50 und mehr Blättchen des ächten Metalls in einen marmornen oder solchen steinernen Mörser, wie die Apotheker haben, und zerreibt solches, mittelst Zugießung wenig Wassers, zu einem etwas, doch nicht zu zarten Pulver. Würde es allzuzart gerieben, so könnte man das Schöne, wenn solches im Liqueure durcheinander spielt, nicht gut sehen. Das Wasser wird trübe werden, weshalb man solches oft ab, und frisches zugießet, bis es nach einigen Umrühren nicht im mindesten mehr trübe wird. Alsdann gießt man das letzte klare Wasser auch ab, und dagegen Weingeist drauf, womit das geriebene Metall in ein Gläschen geschüttet und zum Gebrauche aufgehoben wird. Wenn man solchen Liqueur, wozu dieses Metall erforderlich ist, bereitet hat, so muß solcher, ob er gleich gehörig filtrirt wäre, doch noch 8 bis 14 Tage ausklären, und dann schüttet man das geriebene Metall oder die jetzt gedachte Goldtinctur nicht unter die ganze Masse, sondern in die kleine Flasche, woraus man verschenkt; oder in eine jede derselben, die man verschickt oder im Ganzen verkauft, thut man ohngefähr einen halben Theelöffel voll Gold- oder Silber-Tinktur. Auf diese Art wird jede Bouteille egal präparirt. Und da man, so oft ein Fäßchen Gold- oder Silber-Wasser verschenkt wird, die Flasche umschütteln muß, damit sich das auf dem Boden liegende Metall erhebe, und im Liqueur herumspiele, so wird jeder leicht begreifen, warum der Liqueur vorhero sehr aufgeklärt seyn muß, damit nichts trübes mit aufgeregt werden möge.

§. 711.

Von der Copulation oder Zusammensetzung der Liqueure.

Ich habe meinen Lesern bisher gezeigt, wie man die Branteweine wählen und zu feinem Weingeiste destilliren, auch mit den Aromatibus schwängern, die schicklichen Ge-

wässer hierzu erforschen, und die Syruppe bereiten, auch alle hierzu nöthigen Farben und Gewürz-Extracte, samt mehrern nöthigen Präparaten, verfertigen und in Vorrath schaffen kann. Ich setze nun zum Voraus, daß sie nicht allein alles dieses in Stand gesetzt, sondern auch zu denjenigen Liqueuren, welche sie verlangen, den präparirten Weingeist mit den Ingredienzien, nach den im folgenden befindlichen Prozessen regelmäßig geschwängert haben: und werde nun meine Leser in das Laboratorium führen. Ich sage ins Laboratorium und das keineswegs im Scherz. Denn jeder reelle Liquorist sollte ein hierzu geräumliches und schickliches Zimmer blos zu diesem Behufe haben. Hätte ich es nur mit solchen Liquoristen zu thun, welche, wenn heute die Bouteille mit Kümmel oder Zitronen leer ist, morgen destilliren und sogleich die Bouteille wieder anfüllen können, oder welche ihre Zusammensetzung in einer großen gläsernen Bouteille, (die man bis zu etlichen 20 Quartier groß hat), oder in verschiedenen kleinen verrichten; so würde dieser Abschnitt ganz überflüssig seyn.

§. 712.

Herr Altenhof redet hier freylich immer von großen Liquoristen oder von solchen Männern, welche dieses Geschäfte im Großen betreiben wollen, welches aber im Grunde zur Sache nichts thut, denn ein jeder kann alles dieses leicht ins Kleine reduziren, wenn er's nicht im Großen betreiben will, und dieses gilt auch von den folgenden Processen oder Recepten, die ein jeder nach Belieben verkleinern kann, und da ich hier mehr für Landwirthe schreibe, die sich dergleichen Liqueure wohl größtentheils nur zu ihrem eigenen Bedarf verfertigen werden, so übergehe ich auch hier die Anlage oder die Beschreibung des gedachten Autors, die Anlage eines Laboratoriums betreffend. Denn es verstehet sich schon von selbst, daß wer dergleichen Liqueur Negoce im Großen betreiben will, zu allen seinen hierzu nöthigen Ge-

räthschaften und Liqueuren ein besonders, reinliches, helles und bequemes Zimmer oder Behältniß haben müsse, und daß er sich dieses also nach seinem eigenen Geschmack und Bedarf werde anzulegen wissen, mithin werde ich allhier nur anzeigen, wie man bey der Zusammensetzung seiner gefertigten Aquavite in kleinen Quantitäten verfahren müsse.

Ich will zum Beyspiel annehmen, daß jemand eine sogenannte Abziehblase ohngefähr von der Größe habe, daß er bey jedesmaligem Abzuge oder bey jeder Sorte Liqueur, etwa 6 oder 8 Kannen reinen Spiritus erhalten, und diesen alsdenn mit dem sogenannten Syruppe (Zuckerwasser) und den nöthigen Gewürz-Extracten vermischen will; so gehört hierzu sodann eine so große gläserne Bouteille oder Flasche, in welche etwas mehr als noch einmal so viel Flüssigkeit geht, (z. E. 12, 16 oder 18 Kannen,) damit man darinnen alles wohl miteinander vermischen könne. Die Quantität Spiritus wird sodann in die Bouteille gethan, der hierzu nöthige Syrup und Gewürz Extract hinzugeschüttet, und alles recht gut unter einander geschüttelt.

Da sichs aber bey dergleichen Zusammensetzung oder Vermischung bisweilen fügt, daß theils der Spiritus noch zu stark ist und dahero noch etwas Zuckerwasser, oder auch nur bloßes reines Wasser, (wenn es schon süsse genug seyn sollte,) hinzugethan werden muß, theils wenn die Gewürze zu stark vorschmecken, noch etwas Weingeist zugegossen werden muß, so siehet man hieraus, daß die zu dieser Vermischung nöthigen Gefäße groß genug seyn müssen, weil man sich sonst viel unnöthige Arbeit dadurch verursachen würde.

Ferner ist es auch nothwendig, daß man mehrere dergleichen Flaschen zur Zusammensetzung vorräthig habe, damit man nicht nur jede Sorte, z. B. weiße und farbigte Liqueure jede besonders in einer Flasche haben könne, sondern daß diese mit Syrup bereiteten Liqueure auch etliche Tage stehen und sich vor dem Filtriren recht ausklären mögen, und dieselben nicht, wenn sie noch trübe sind, filtrirt

werden dürfen. Dieses Verfahren hat auch noch den Nutzen, daß die Liqueure einen viel bessern Geschmack erlangen, wenn man sie nach der Vermischung mit Zuckerwasser mehrere Tage ruhig stehen läßt, als wenn sie bald nach der Vermischung filtrirt werden.

Es versteht sich übrigens von selbst, daß alsdenn die Flaschen nicht nur gut zugestöpselt, sondern auch noch mit Blase zugebunden werden müssen, damit weder der gute Geruch der Würze noch der Spiritus verfliegen könne.

Eben so müssen die mit Liqueur angefüllten Flaschen an einem recht kühlen Orte, in einem Gewölbe oder sonst aufbehalten werden, welches besonders im Sommer nothwendig ist, damit sich die Liqueure desto eher ausklären mögen.

Hat man mehrere Sorten von Liqueur also zubereitet, so ist es auch nothwendig, daß man nach geschehener Vermischung, an jede Flasche ein Kartenblatt anhänge, und auf dieses nicht nur die Sorte, sondern auch den Tag der Vermischung mit Zuckerwasser oder Syrup gehörig anmerke, weil man sich sonst, im entgegengesetzten Falle leicht irren kann.

§. 713.

Vom Filtriren der Liqueure.

Wenn nun die Liqueure nach vorgedachter Art mit Syrup oder Zuckerwasser und Gewürz-Extracten versetzt worden sind, und etliche Tage so gestanden haben, so schreitet man sodann zum filtriren derselben. Auch dieses Geschäft muß mit Genauigkeit und Ordnung verrichtet werden, wenn man nicht nach vieler Arbeit und Mühe Schaden leiden will.

Manche Destillateurs gehen bey dieser Vorrichtung sehr gleichgültig zu Werke, indem sie theils schlechte Gefäße zum Filtriren haben, theils ihre Liqueure oder Aquavite

ganz frey oder offen filtriren, woraus der Nachtheil entstehet, daß sehr viele von den feinsten, geistigen und wohlriechenden Theilen verloren gehen, von dessen Richtigkeit sich ein jeder sogleich überzeugen kann. Denn er darf nur eine dergleichen Flasche eine kurze Zeit offen hin stellen, so wird man bald das ganze Behältniß mit Wohlgeruch angefüllt bemerken, ja, es gehet schon etwas davon verloren, wenn man auch noch so sorgfältig damit umgeht, aber weit mehr, wo dieses nicht beobachtet wird.

Manche bedienen sich zum Filtriren ihrer Liqueure des Löschpapiers, andere nehmen Beuteltuch, und noch andere haben hierzu besondere Filtrirhüte, welche von weißem Filze von den Hutmachern besonders hierzu gefertiget werden, und diese letztern Instrumente sind auch die besten. Folglich muß man sich mit einer oder mehrern dergleichen von Filz gemachten Filtrirhüten, je nachdem man dieses Geschäft mehr oder weniger stark betreibt, versehen haben.

§. 714.

Ein solcher von weißer Filz gemachter Filtrirhut wird in der Gestalt eines verkehrten Zuckerhutes mehr oder weniger groß gemacht, je nachdem man dieses Geschäft mehr oder weniger im Großen betreibt, und kann nach Belieben ein Maas oder auch mehr enthalten. Doch darf derselbe auch nicht gar zu groß seyn, weil sonst auch jetzt noch, ungeachtet der Filtrirhut gut bedeckt ist, immer von den geistigen und wohlriechenden Theilen viele verloren gehen, wenn auf einmal zu viel Liqueur hineingeschüttet wird, welches aber nicht so leicht geschehen kann, wenn der Spiritus in einem wohlverwahrten Gefäße aufbehalten, und nur auf einmal weniger in den Hut eingegossen wird.

Zu einem solchen Filtrirhute muß man aber noch einen verhältnißmäßig großen Trichter von weißem Bleche haben, in welchen der Hut alsdann vermittelst einiger angebrachten kleiner Ringe, in die im Trichter befestigten kurzen Häk-

chen eingehängt wird, und damit dieser Hut nicht an den Seiten des Trichters anliege, und das Durchlaufen des Liqueurs dadurch verhindert werde, so muß wenigstens ein guter halber Zoll Raum rundum seyn, oder der Trichter um so viel größer als der Hut gemacht werden. Ueberdieses soll gedachter blecherne Trichter auch mit einem wohlpassenden Deckel, welcher mit einem Scharniere befestiget ist, versehen seyn, damit man den Trichter, so wie Liqueur in den Hut geschüttet worden ist, gehörig zumachen, und dadurch das Verfliegen der aromatischen Theile etwas verhindern könne, und nach unten zu, einige Zoll von der Spitze aufwärts muß derselbe mit einem breiten Ringe von Blech versehen seyn, damit er auf die Bouteille, wo er aufgesetzt wird, einen festen Grund habe, oder fest aufsitze. Die Form eines solchen Trichters ist ungefähr so wie die bekannten Filtrirtrichter Kaffee zu filtriren.

§ 715.

Die Anzahl und Größe der Gefäße, oder großen gläsernen Flaschen, in welchen der Liqueur filtrirt werden soll, richtet sich nach der Menge und den verschiedenen Sorten, welche man auf einmal zu filtriren nöthig hat. Wo das Destilliren im Großen betrieben wird, da kann man sich zum Filtrirgefäßen auch großer steinerne Krüge bedienen. Hier läßt sich also keine bestimmte Größe solcher Gefäße angeben, sondern ein jeder muß diese nach seinem Verhältnisse bestimmen.

Da es nun aber zur Schönheit und zum guten Ansehen der Liqueure nothwendig ist, daß dieselben recht klar und helle sind, sie mögen weiß oder farbigt seyn, so muß der Filtrirhut auch gut oder enge gefilzt seyn.

Denn wenn dieser sehr locker gemacht wird, so ist man oftmals genöthiget, die Liqueure zwey auch wohl dreymal zu filtriren, bis sie recht schön und klar erscheinen. Will man also dieser Unannehmlichkeit nicht immer ausgesetzt

seyn, so muß man sich gleich anfänglich gute tüchtige Filtrirhüte anzuschaffen suchen.

So wie man nun das Filtriren unternimmt, so setzt man den Filtrirtrichter zuerst auf eine andere Flasche, damit man sehe, ob der Liqueur auch helle durchlaufe. Denn wenn auch nur ein Weinglas voll trüber Liqueur in die Flasche mit käme, so würde der ganze dadurch unansehnlich gemacht und ein leihmiges trübes Ansehn erhalten, welches vorzüglich bey weißbleibenden Liqueuren sehr sichtbar seyn, und ihnen ihren Werth etwas benehmen würde. Findet man nun, daß der Liqueur recht helle und klar durch das Filtrum geht, so setzt man dasselbe auf die gehörige Flasche, und läßt das zuerst filtrirte nochmals mit durchlaufen.

Wenn man die Liqueure bald, nachdem sie mit Syrup oder Zuckerwasser versetzt worden sind, filtriren will oder muß, dann hat man die vorgedachte Vorsicht um so nöthiger, weil sie sich alsdenn noch nicht genug ausgeklärt haben, und leicht trübes mit durch den Filtrirhut gehet. Wenn man aber die gegebene Regel beobacht, nämlich, die Liqueure nach der Vermischung mit Syrup oder Zuckerwasser mehrere Tage an einem kühlen Orte stehen zu lassen, damit sich dieselben besser ausklären, und das Dicke zu Boden setzen könne, so hat man beym Filtriren weniger Mühe und erlangt einen recht klaren und zugleich besser schmeckenden Liqueur. Denn man sollte nicht glauben, was es für einen Unterschied im Geschmacke macht, wenn der Liqueur recht helle oder ob er trübe ist.

So wie die Liqueure filtrirt sind, so müssen alle dabey gebrauchte Gefäße mit warmen Wasser wohl gereiniget und an einem trockenen Orte aufbewahrt werden, weil Reinlichkeit auch hierbey nothwendig ist.

Hätte man aber Liqueure, welche durch den vielen beygesetzten Zucker ganz dicke und ölartig werden, so daß sich dieselben alsdenn äußerst schwer filtriren lassen, so thut

man am besten, diese Art Liqueure in den Flaschen, wo sie mit Zucker versetzt wurden, 3—4 Wochen lang an einem kühlen Orte in Ruhe stehen zu lassen. Denn alsdann setzt sich alles Dicke fest auf den Boden, und man kann nachher das klare behutsam abgießen. Den Bodensatz von etlichen Flaschen gießt man alsdann zusammen, thut noch etwas Spiritus, und nach Befinden ein wenig bloßes Wasser hinzu, schüttelt alles wohl untereinander, läßt es wieder einige Tage in Ruhe stehen, und filtrirt es sodann, so erhält man dadurch noch einen zwar etwas geringern, aber dennoch sehr guten Aquavit.

§. 716.

Zum Beschluß dieses Kapitels werde ich nun eine Anzahl Recepte von mehrgedachtem Schriftsteller hier anführen. Er schreibt hiervon in seiner oben angezogenen Schrift S. 267. u. f. also:

Von der Berei ung französischer Liqueure durch die Destillation.

„Ich habe bisher Unterricht von allen den einzelnen Fundamental-Erfordernissen und nöthigen Wissenschaften zu Bereitung feiner Liqueure gegeben und werde nunmehr in den folgenden Abschnitten die Processe hierzu vor Augen legen, wo ich zuförderst von Liqueuren durch die Destillation reden werde, das ist, wo der Fruchtbrantewein, nach §. 708. einmal in Weingeist verwandelt, und alsdann zum zweytenmale mit den Ingredienzien im folgenden Processe auf die Blase gesetzt und destillirt werden muß, und mithin mit Aromatibus geschwängerter Weingeist wird.

Da ich nun bereits von allen Erfordernissen das nöthige gesagt habe, so werde ich mich bey künftigen Processen, um nicht vieles so oft wiederholen zu dürfen, der Kürze befleißigen: werde nicht sagen, wie der Weingeist mit den

Ingredienzien, mit aller Vorsicht, besonders auf die Letzt destillirt werden muß, wenn man insonderheit auf die Letzt, wenn nichts geistiges mehr unter dem Nachgange ist, die blos wässerigte Flüssigkeit, so lange man sie würzreich und angenehm findet, unter die gute Masse aufzunehmen hat, nichts davon gedenken, daß alle Gewürze und übrigen Species frisch und gut, daß sie jederzeit wohl gestoßen und geschnitten, 2, 3, 4, und mehr Tage in Wasser, in wohl verschlossenen Gefäßen, eingeweicht werden müssen, daß, wenn solche sodann mit Weingeist auf die Blase gesetzt werden, noch einige Quartier Wasser zugeschüttet, daß die Blase wohl verlutirt, das Wasser zu allen diesen wohl ausgewählt werden müsse. Und überhaupt, was hier erfordert wird, werde ich bey keinem Processe mehr sagen.

Wenn ich öfters gesagt habe, daß die französischen Liquoristen ihre Liqueure auf eine sehr mühsame Art bereiten, so muß man eben nicht glauben, als ob alle Liquoristen blos nach dieser Methode arbeiten. Es finden sich daselbst viele Fabriken, wo mit Blasen im Wasserbade und über freyen Feuer, mit und ohne Wärmemesser, gearbeitet wird. Nach dieser Art, wo alles in einer Blase über freyen Feuer destillirt wird, sind folgende Processe genau nach der französischen Bereitungsart. Auch werden die Liqueure fast von jedem Liquoristen auf verschiedene Art, wohl gleich in ihren Bestandtheilen, aber mit verschiedenen Abweichungen dieses oder jenes Ingredienzes, auch ratione der Quantität derselben, bereitet, mit deren mannigfaltigen Bereitung ich meine Leser nicht irre, sondern von einer jeden Sorte nur eine einzige, und zwar die beste, von mir selbst nachgeahmte Methode, bekannt machen werde.

Alle hier folgende Processe sind Doppel-Liqueurs von verschiedenem Verhältniß des Zuckers, des Syrups gegen den Geist, so wie solche in Frankreich von ihrer Existenz an das Bürgerrecht erlangt haben. Indessen steht es Jedem frey, nach seiner Lage, zu mindern und zu mehren,

nach dem Maaßstabe des Grundliqueurs das Verhältniß zu bestimmen, und diese Liqueure in einfache und ölartige zu verwandeln.

§. 717.

Eau de Bequille. Bequillen-Wasser.

Angelikwurzel 12 Loth,
Florentiner Schwertwurzel 2 Loth,
feinen Zimmt 6 Loth,
Muskatennüsse 1 Loth,

in Wasser infundirt, mit 12 Quartier Weingeist destillirt, einen Syrup mit 10 Quartier Wasser und 7 Pfund Zucker copulirt, und wenig mit dem Extracte Nr. 14 colorirt.

§. 718.

Eau d'Ardelles. Ardellen-Wasser.

Muskatenblumen 3 Loth,
Nelken 1 Loth,
Sternanis 2 Loth,

mit 12 Quartier Weingeist, welcher nach §. 708. bereitet worden, destillirt, einen Syrup von 8 Quartier Wasser und 12 Pfd. Zucker copulirt, und dem Extract Nr. 6 etwas dunkel colorirt.

§. 719.

Eau de Pucelle. Jungfer-Wasser.

Frische Wacholderbeeren ½ Pfund,
Angeliksaamen 3 Loth,
Fenchel 5 Loth,
Zimmt 2 Loth.

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, mit einem Syrup von 12 Quartier Wasser, 16 Pfund Zucker und ein halb Quar-

tier Pommeranzenblüthwasser copulirt. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 6 nur bloß mit etwas Silber gegeben.

§. 720.

Ean de Cordiale. Herz-Wasser.

Die Schaalen von 18 Stück Zitronen,
Fenchel 2 Loth,
Nelken ½ -
Cardemom 1 Loth,

in 12 Quartiere Weingeist destillirt, mit einem Syrup von 7 Quartier Wasser und 8 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 14 gegeben.

§. 721.

Eau de Romaine. Römisch-Wasser.

Die Schaalen von 12 Zitronen,
Pommeranzen 4 Stück,
Muskatenblumen 1 Loth,
Rosenholz 2 -
Sternanis 2 -

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, mit einem Syrup von 10 Quartier Wasser, 12 Pfund Zucker copulirt, und dem Extract Nr. 15 colorirt.

§. 722.

Turinischer Rosolis.

Pommeranzenblüthen ½ Pfund
Bisamrosen ¾ -
Jasmin ¾ -
Nelken ½ Loth,
Zimmt 3 -

in 16 Quartier Wasser infundirt, und nach etlichen Tagen

destillirt, so, daß man bey einem etwas starken Feuer zehn Quartier geistiges Wasser erhält, in welchem 8 Pfd. Zucker aufgelößt und mit 12 Quartier Weingeist copulirt wird. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 6 mit 16 Tropfen Ambraessenz gegeben.

§. 723.

Eau du Père André. Pater Andre-Wasser.

Gelbe Lakblumen Blätter 2 Pfund, wie sie in der Flur von Stöcken abgepflückt sind,
Rosenholz 4 Loth,
Violenwurz 2 „
Sternanis 1 „

Man infundirt dieses in 10 Quartier Wasser, und destillirt ungefähr 7 Quartier ab, in welchen 12 Pfd. Zucker aufgelößt, mit 12 Quartier Weingeist, 1 Quartier Pommeranzenblüth-, 2 Quartier Rosenwassen copulirt, und mit dem Extracte Nr. 15 colerirt wird.

§. 724.

Eau de Singulière. Sonderlings-Wasser.

Die Schaalen von 6 frischen Zitronen, und vier frischen Pommeranzen,
feinen Zimmt 6 Loth,
Muskatenblumen $1\frac{1}{2}$ Loth,
Koriander 1 Loth,
Wacholder 2 „
Violenwurz 1 „
Nelken 1 Quent.
Anis 1 Loth,
Angelikwurzel 1 Loth,

in 12 Quartier Weingeist destillirt, und mit einem Syrupe von 8 Quartier Wasser und 15 Pfd. Zucker vermischt.

Bey

Bey der Copulation werden noch 2 Quartier Pommeranzenblühwasser, 20 Tropfen Ceder, 10 Tropfen Zimtöl und so viel von dem Extracte Nr. 7. soviel als 1 Quent. Safran ausmacht, hinzugesetzt.

§. 725.

Eau de Bizard. Bizarden-Wasser.

Pommeranzen 24 Stück,
Muskatenblumen 1 Loth,

in 12 Quartier Weingeist destillirt, und einen Syrup von 10 Quartier Wasser und 8 Pfd. Zucker copulirt. Die Couleur vom Extracte Nr. 12 blos bräunlich gegeben.

§. 726.

Belle de Nuit. Nächtliche Schöne.

Die Schaalen von 8 Zitronen,
Zuckerwurzelsaamen 4 Loth,
Angeliksaamen 3 Loth,
Muskatennüsse 1 -
Cardemom ½ -
Anis 2 -
Nelken ½ -

in 12 Quartier Weingeist destillirt, mit einem Syruppe von 9 Quartier Wasser und 14 Pfund Zucker mit 20 Tropfen Cederöl copulirt. Die Couleur vom Extracte Nr. 1. Himmelblau gegeben.

§. 727.

Rosolis.

Feinen Zimmt 4 Loth,
Nelken ½ Loth,
Bisamrosen ½ Pfund,

Jesmin 12 Loth,
Von 6 Zitronen die Schaalen,
Bittere Mandeln ¼ Pfund,
Violenwurzel 1 Loth,

alles mit 6 Quartier Wasser destillirt, so lange der Geruch und Geschmack gut ist; sodann 9 Pfund Zucker darinnen aufgelößt, und mit 12 Quartier Weingeist copulirt. Die Couleur wird vom Extraete Nr. 6. gegeben.

§. 728.

Eau de Roses. Rosen-Wasser.

Rosenholz 12 Loth,
Zimmt 2 -
Cardemom ½ -
Violenwurzel 1 Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einen Syrup von 10 Quartier Rosenwasser und 8 Pfund Zucker, auch sechs Tropfen Ambraessenz copulirt. Die Farbe wird vom Extracte Nr. 5. blaß gegeben.

§. 729.

Eau nuptiale. Ehestands-Wasser.

Muskatenblumen 1 Loth,
Crebischen Daucussaamen 6 Loth,
Zuckerwurzelsamen 6 Loth,
Möhrensaamen 4 Loth,
Anis 2 -
Violenwurzel 1 -
Rosenholz 1 -

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einem Syrup von 4 Quartier Wasser und 12 Pfund Zucker, auch 1 Quent. Cederöl copulirt. Die Couleur ist vom Extracte Nr. 7. Das Wasser ist hier gegen den Weingeist und Zucker sehr

geringe, um für den Unvermögenden ein stärkendes Getränk zu seyn.

§. 730.

Eau de Montpellier.

Nelken ½ Loth,
Muskatenblumen 1½ Loth,
Bergamotten Oel 1½ Quent.
Cederöl 20 Tropfen,

alles zusammen mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einem Syrup von 12 Quartier Wasser und 8 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 1. gegeben.

§. 731.

Eau de Fénouil. Fenchel-Wasser.

Feinen und nicht alten Fenchel ¾ Pfund,
Muskatennüsse 2 Loth,

in 12 Quartier Weingeist destillirt, und einen Syrup von 10 Quart Wasser und 12 Pfd. Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 11 gegeben.

§. 732.

Eau d'Or. Gold-Wasser.

Das französische Goldwasser weicht von dem Danziger, ratione der Ingredienzien ganz ab.

Die Schaalen von 16 Zitronen,
Zimmt 2 Loth,
Koriander 2 Loth,
Muskatenblumen 1 Loth,

in 12 Quartier Weingeist destillirt, und mit einem Syrup von 12 Quart Wasser und 12 Pfund Zucker copulirt. Das danziger Goldwasser ist weis. Das französische wird aber

vom Extract Nr. 2. blos bräunlich gefärbt und mit Goldtinctur vermischt.

§. 833.

Eau de Sellerie. Zellery-Wasser.

Zellerieknollen 15—20 Stück,

werden nachdem sie groß sind, rein gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten, und in 12 Quart Weingeist destillirt. Noch kocht man 8—12 Knollen rein gewaschen und klein geschnittenen Zellery in 12 Quart Wasser, welche noch heisse Brühe über 12 Pfund Wasser gegossen und mit dem destillirten Weingeiste copulirt werden muß. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 11 ganz blaß gefärbt.

§. 734.

Eau d'Anis ètoilé. Stern-Anis-Wasser.

Sternanis ½ Pfund,
gemeinen Anis 4 Loth,
Nelken 1 Loth,

in 12 Quart Weingeist destillirt, und mit einem Syrup von 12 Quart Wasser und 8 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 15. gegeben.

§. 735.

Eau de Canelle. Zimmt-Wasser.

Feinen Zimmt ½ Pfund,
Muskatenblumen ½ Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und mit einem Syrup von 10 Quartier Wasser und 8 Pfund Zucker copulirt.

§. 736.

Eau de Girofle. Nelken-Wasser.

Würznelken 8 Loth,
Violenwurzel 2 Loth,
in 12 Quartier Weingeist destillirt, und mit einem Syrup von 9 Quart Wasser und 8 Pfund Zucker copulirt. Die Farbe wird vom Extracte Nr. 15. gegeben.

§. 737.

Eau d'Argent. Silber-Wasser.

Von 12 Zitronen die Schaalen,
Nelken ½ Loth,
Angeliksaamen 1 Loth,
Violenwurzel 1 -
Sternanis 1 -
Zimmt 4 -
mit 12 Quart Weingeist destillirt, und mit einem Syrup von 10 Quart Wasser und 9 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 5. gegeben, und mit Silbertinktur verschönert.

§. 738.

Eau divine. Göttlich-Wasser.

Viele Liqueure dieses Namens werden in Frankreich auf sehr verschiedene Art verfertigt.
Die Schaalen von 12 Zitronen,
Koriander 4 Loth,
Muskatenblumen 1 Loth,
Cardemomen ½ Loth,
Nicoliöl 1 Quent.
Bergamottenöl 20 Tropfen.
Alles mit 12 Quart Weingeist destillirt, und mit einem Syrup

von 10 Quart Wasser und 12 Pfund feinen Zucker, nebst ½ Quart Pommeranzenblüthwasser copulirt. Die Couleur bleibt weis.

§. 739.

Eau de mille Fleurs. Tausendblumen-Wasser.

Kuhfladen ist das herrlichste Ingredienz, welches von den mancherley gewürzhaften Kräutern und Blumen mit Aromatibus geschwängert, von den französischen Liquoristen (Tausendblumen Wasser) bestimmt, und als herrliches Getränk befunden worden.

Im Sommer, wenn die Kühe frisches Gras fressen, sammelt man bey trockner Witterung so viel, daß es 2 bis 3 Pfund dürre Kuhfladen beträgt, destillirt solches mit 12 Quart Weingeist, und copulirt einen Syrup von 12 Quart Wasser und 15 Pfund Zucker. Dieser Liqueur ist sehr lieblich von Geruch und Geschmack.

§. 740.

Parfait l'Amour, Vollkommene Liebe.

Die Schaalen von 24 Zitronen,
Zimmt 2 Loth,
Muskatenblumen 1 Loth,
Wacholder 2 Loth,

mit 12 Quart Weingeist destillirt, und mit einem Syrup von 12 Quart Wasser und 14 Pfund Zucker copulirt, auch den Extract Nr. 6. und etwas Goldtinktur colorirt.

§. 741.

Clarette de Chambery.

Muskatenblumen 2 Loth,

Nelken 3 Quent.
Sternanis 1 Loth,
Bittere Mandeln ¼ Pfund,
Wacholder 4 Loth,
Cardemom ½ ,

in 12 Quartier Weingeist destillirt, und einen Syrup von 9 Quartier Wasser und 8 Pfund Zucker copulirt. Bleibt weis.

§. 742.

Von dem Ratafias.

Alle unter diesem Namen bekannte Liqueure werden durch Aufguß bereitet, d. i. der Weingeist, welcher einmal über die Species, nach §. 708. präparirt, und zum zweytenmal blos mit Wasser rectificirt worden ist, wie in gedachten §. 708. angezeigt worden, wird zu den Fruchtsäften gegossen und zusammengemischt.

Auch findet bey diesen Liqueuren kein Syrup oder Zukkerwasser statt. Nein, der Zucker wird blos in den Säften der Früchte kalt aufgelößt. Daß daher diese Liqueure sehr delikat schmecken müssen, und die erste Stelle darunter verdienen, wird niemand bezweifeln. Nur französische Liquoristen haben die Ratafias nicht allein von allen Früchten, sondern auch trocknen Produkten zu bereiten sich angelegen seyn lassen, und bey diesen nur, findet kein Zusatz von Syrup statt. Dahingegen fast in allen deutschen Fabriken ein Drittel, ja oft die Hälfte Zuckerwasser oder Syrup zugemischt, mithin das wahre Angenehme und Kraftvolle des Getränkes dadurch außerordentlich geschwächt werden muß. Auch ist in den deutschen Fabriken, außer dem Kirschratafia, selten ein anderer im Gebrauch. Ich werde mich blos an die französische Bereitungsart halten, und diese Liqueure ganz ächt und angenehm vor Augen stellen.

Filtriren findet bey diesen Liqueuren, da die Flüssig-

keit aus den Früchten besteht, nicht statt. Sind sie copulirt, d. i. sind die Säfte der Früchte, worinnen der Zukker aufgelößt ist, mit dem Weingeiste und den hierzu erforderlichen aromatischen Extracten zusammengesetzt, so bleiben sie 24 Stunden im Copulirfasse ruhig stehn. Man zapft sodann die Masse auf andere Gefäße, worinnen dieselben nach einem acht bis 14 tägigen Ruhestande völlig ausklären müssen.

Auch Farbe zu geben ist hier unnöthig, da solche bereits mit dem natürlichen Gewande der Fruchtsäfte lieblich und schön bekleidet sind, welche Couleur aber nach einigen Jahren ziemlich verbleicht und ihr Feuer verliert.

Schlechter, ordinärer Melis, Lumpen,= oder Puder,= (Farin=) Zucker, auch wohl Honig kann hier allgemein gebraucht werden, wesentlicher Syrup aber nur in dem Falle, wenn man auf die Güte der Waare eben nicht sonderliche Rücksicht zu nehmen hat. Französische Liquoristen sowohl als deutsche pflegen die Gewürze in trockenen Substanzen, in die Säfte der Früchte zu werfen. Ich habe dieses nicht so gut befunden, als mit den oben §. 710. unter Nr. 13, 14 und folgenden Nr. angezeigten aromatischen Extracten. Diese Quintessenz muß ungleich mehr wirken, als die Säfte aus den Gewürzen gezogen, vermögend sind. Und es ist noch ausserdem bey meiner Methode das ein Vorzug: daß man den Ratafia bey der Copulation durch wenig oder viel Extract mehr oder minder würzhaft machen kann. Hat man die Säfte mit dem Zucker und Weingeist zusammengeschüttet, so gießt man die hierzu gehörigen Extracte in Weingläschen hierzu, und kostet jedesmal bey jedem, ob man nun entfernt das Gewürze schmeckt.

Ein Weinglas voll kann schon viel würzen. Gehören mehrere Gewürze dazu, so verfährt man mit dem Zugießen so lange, bis der Geschmack ganz entfernt bemerkt wird. Insonderheit wird von Nelken und Kardemomen immer nur ein Drittel gegen den Zimmt und Muskat erfordert. Zu

stark gewürzt, verursacht den Ratafia einen herben Geschmack, es ist daher Behutsamkeit nöthig.

So genau ich mich nach der französischen Bereitungsart zu richten gemeint bin, so finde ich doch aus Erfahrung nöthig, in modo procedendi bey einigen abzuweichen.

Französische Liquoristen quetschen die hierzu bestimmten Früchte, lassen die Syruppe 12 und mehr Stunden stehen, pressen sie aus, und mischen Zucker und Weingeist hiezu. Wenn ich auch zugeben wollte, daß eine solche schnelle Auspressung nicht nachtheilig seyn möchte, (welche ich durchaus läugne), so würde es doch in dem Falle, da man große Partheyen bereitet (ich habe manches Jahr nur allein 3—5000 Pfd. Kirschen verarbeitet), und wo man die reifen Früchte nicht auf einen Tag erhalten kann, und doch wegen Fäulung bald verarbeitet werden müssen, sehr beschwerlich und nachtheilig seyn. Meine Methode ist diese: Wenn ich in höchstens 2 bis 3 Tagen Zeit eine Menge reifer Früchte zusammen erhalten, so habe ich solche zerstoßen, in die hierzu gehörigen Fässer gebracht, und Weingeist zugegossen, wo man noch immer die Fruchtsuppe, so wie man mehr Früchte erhält, zu schütten, und diese Masse ein oder viel Jahre ohne Schaden aufbewahren kann.

Die hierzu erforderlichen Fässer habe ich folgendermaßen verfertigen lassen. Die Größe dependirt von eines Jeden Bedürfniß, auch von der Gattung der Früchte, welche in großer oder kleiner Quantität zu haben sind. Oxthöfte, Ohmen, Eymer und Anker habe ich hierzu bereiten lassen.

Ich ließ den Boden, an welchen das Zapfenloch befindlich ist, herausschlagen, das Faß sehr sorgfältig reinigen, einen Reif, welcher mit groben Beuteltuch (so wie es die Müller zum Mehl durchbeuteln brauchen) überzogen, 3 Zoll tiefer ins Faß, wo der herausgenommene Boden befindlich war, befestigen, dann den Boden wieder einsetzen, auch wohl verwahren. Statt des oben auf dem Fasse befindlichen Spundlochs, ließ ich ein im Quadrat 6 Zoll weites

Loch einschneiden, um die Fruchtsuppe desto besser hinein, als auch mit einem Griffe des Arms das Rückbleibsel oder die Trebern wieder heraus bringen zu können. Wenn man in ein solches Faß die Fruchtsuppe und den Weingeist füllt, den Spund, unter welchem eine doppelte Leinewand liegen muß, darauf deckt, in den ersten 8 Tagen einigemal wohl herum rührt; so kann man in 14 Tagen allen Saft abzapfen, welcher durch das Beuteltuch dringt, und alles Dicke zurück läßt. Man kann noch einmal Weingeist darauf giessen und erhält (insonderheit von Kirschen) einen zweyten Saft, welcher mit dem ersten vermischt wird. Die Masse kann auch Jahre lang ohne Schaden ruhn.

Viele pflegen die Träbern, wenn der Saft abgezapft, wegzuschütten, die Fässer aufs folgende Jahr zu reinigen, und zum neuen Gebrauch in Bereitschaft zu stellen. Letzteres ist gut, aber ersteres taugt nichts. Wer dergleichen Arbeit schon unternommen hat, wird wissen, welch eine Menge zerstossener Kerne und Schlamms zurück bleibt. Und gesetzt, es wäre nicht das mindeste Kraftvolle mehr darinnen, so ist doch diese Masse voll Weingeist gezogen, welcher durchaus verlohren seyn würde. Ich habe, wenn der Saft abgezogen, mit den Händen so viel heraus geholt, als auf einmal, die Blase über die Helfte damit anzufüllen, nöthig war, reinen Weingeist drauf gegossen, und destillirt, wodurch ich nicht nur noch einen von den Kernen kraftvollen, angenehmen Weingeist, sondern auch, was sich in die Masse gezogen hatte, wieder erhalten, wovon ich einen besondern Liqueur unter dem Namen Eau de geneve, bereitet, wie weiter unten folgen wird.

Uebrigens, wenn der zu allen Ratafias gehörige Weingeist nicht zweimal destillirt, sondern nach der erstern §. 708. geschehenen Destillation gebraucht werden sollte, so müßte bey dieser auf die letzt die gehörige Sorgfalt zur Erlangung eines feinen fuselfreyen Spiritus angewendet werden. Nächst dem kann man auch den Zucker vorhero in

möglichst wenig Wasser auflösen, und bey der Copulation zu dem Safte und Weingeiste mischen. Ein so weniges Theil Wasser schadet nicht, und erleichtert die Copulation.

§. 743.

Kirsch-Ratafia.

Hierzu kann man saure Kirschen allein, oder auch die Helfte oder ein Viertel süsse Kirschen nehmen, nur müssen sie vollkommen rein seyn. Hat man eine Parthey gesammelt, welche höchstens 2 Tage in flachen weiten hölzernen Gefäßen aufbewahrt werden können; so zuft man die Stiele ab, läßt die Kirschen in einem großen eisernen Mörser, samt den Kernen wohl zerstossen, trägt die Syruppe, wenn man einen Wassereymer voll hat, in das hierzu präparirte Faß, und macht, so oft ein Eymer voll eingeschüttet wird, einen Strich mit Kreide an demselben. Gesetzt das Faß hielte eine Ohme, d. i. ohngefähr 144 Quartier, so müsten wenigstens 6 Wassereymer voll zerstossene Kirschsuppe hineingeschüttet, und das übrige mit Weingeist angefüllt werden. Will man, wenn der erste Saft abgelaufen, noch einmal die halbe Portion Weingeist darauf füllen, nach 14 Tagen aber bey öftern Umrühren nochmals ablassen, und mit jenem vereinigen; so wird man immer noch einen zweyten Saft erhalten, der mit ersterem vermischt werden kann. Will man copuliren, so füllt man 60 Quartier dieses Safts ins Copulirfaß, löset darinnen, oder schüttet 20 Pfund Zucker in ein wenig Wasser aufgelößt hinzu, und theilt nach der oben gegebenen Anweisung von den Extracten No. 13. 15. und 17 das Erforderliche mit.

Man kann den Ratafia, sowohl von Kirschen als andern Obstfrüchten, noch mit einem besonders angenehmen Geschmack erhöhn, wenn man eine Blase von 20 Quartier Wasser über 2 Pfund bittre Mandeln destillirt, und mit

diesem Wasser die nöthige Quantität Zucker in dem Ratafia, doch nur so wenig als möglich auflöst und zum Safte mischt. Der Ratafia erhält einen angenehmen Persico=artigen Geschmack davon.

§. 744.

Himbeeren=Ratafia.

Diese Beeren drückt man gleichfalls zu einen Brey, und füllt ein klein Fäßchen auf die Helfte damit an, worauf man die andere Helfte mit Weingeist vollfüllt, 14 Tage unter öftern Umrühren stehn läßt und den Saft abzieht.

Das Verhältniß des Zuckers ist wie bey dem Kirschratafia. Der Geschmack dieser Sorte Liqueur, wird mit etwas Vanillen Extract um vieles erhöht.

§. 745.

Erdbeeren=Ratafia.

Hiermit wird in allem wie bey dem Himbeeren=Ratafia verfahren, auch gleicher Zusatz von Zucker genommen. Ein oder etliche Quartier, worinnen der Zucker aufgelöset ist, werden vorher ganz kochend auf etliche Loth zartgestossene Violenwurzel gegossen; mit dem Extracten No. 13. und ein wenig von No. 16. die Gewürze gegeben.

§. 746.

Maulbeeren=Ratafia.

Mit diesem hat es gleiche Bewandniß wie mit vorhergehendem. Man nimmt die schwarzen Maulbeeren dazu, und würzt diesen Liqueur von dem Extracte von No. 13. und ein wenig von No. 18.

§. 747.

Reine-Claude-Ratafia.

Dieses ist ein Pflaumen- oder Mirabellen Geschlecht, welches in Frankreich häufig wächst, aber auch bey uns hin und wieder zu finden ist. Im Falle sie aber nicht zu haben seyn sollten, könnte man andere Arten Mirabellen oder große blaue, gelbe, röthliche Pflaumen hierzu nehmen. Alle Arten dieser Mirabellen werden gleichfalls mit den Kernen gestossen, und der Saft, nachdem solcher 10 bis 12 Stunden gestanden, in einer Presse ausgedrückt. Auf 10 Quartier dieses Safts setzt man 5 Quartier Weingeist und 6 Pfund Zucker, und von dem Zimt Extracte No. 14. so viel als nöthig ist.

§. 748.

Quitten-Ratafia.

Man muß recht reife Quitten aufsuchen, solche auf einem Reibeisen klein reiben, und nachdem solche 12 Stunden gestanden, unter einer Presse dem Saft ausdrücken. Zu 10 Quartier Saft, kommt 8 Quartier Weingeist, 8 Pf. Zucker, und etwas weniges von Nelken Extract No. 15. Seine Schönheit erhält er erst durch langes Ruhen; denn frisch ist er etwas herbe.

§. 749.

Wein-Ratafia.

Recht reife schöne Weintrauben, insonderheit von dem Muskatellerwein; die beeret man ab, preßt solche aus, doch nicht zu stark, damit die Kerne nicht mit zerquetscht werden; auf 10 Quartier Saft setzt man 6 Quartier Weingeist und 8 Pfund Zucker. Mit dem Extracte No. 14., und ein we-

nig von No. 15. gewürzt, und etwas Ambra-Essenz hinzu gethan.

§. 750.

Johannisbeeren-Ratafia.

Auch hieraus muß der Saft, gleich wie bey dem Weine, ausgepreßt werden, weil, wenn wie bey den Kirschen der Weingeist drauf stehn sollte, von den Kernen eine Herbigkeit ausgezogen werden würde. Auf 10 Quartier Saft gehört 8 Quartier Weingeist und 10 Pfund Zucker. Mit dem Extracte No. 13. 15. und 16. wird er gewürzt.

§. 751.

Schleen-Ratafia.

Diese saure Frucht, welche hin und wieder wild wächset, giebt einen sehr schönen Ratafia, und kostet wenig. Man zerstößt eine Parthie mit samt den Kernen, und schüttet die Suppe in ein Faß, wie bey den Kirschen §. 743. ohngefähr die Helfte, gießt die andere Helfte mit Weingeist voll, läßt es 14 Tage ruhn, alsdenn zieht man den Saft ab. Zu 20 Quartier Saft setzt man 15 Quartier Weingeist und 18 Pfund Zucker. Die Gewürze werden von dem Extracte No. 14. 15. und 17. gegeben.

§. 752.

Birnen-Ratafia.

Hierzu muß man eine gute Birnsorte erwählen. Weil jede Gegend fast ihre besondere Arten hat, so würde es vergeblich seyn, hierzu schickliche Sorten zu nennen. Es müssen solche einen angenehmen würzhaften Geschmack haben, saftreich seyn, und sehr reif werden, auch durchs Lie-

gen ihre Eßbarkeit erhalten, ehe sie zum Ratafia gebraucht werden.

Man stampft, reibet, oder zerhackt diese Frucht, so viel man verlangt, wovon man, wenn die zerstossene Masse 12 Stunden gestanden, den Saft auspreßt, 20 Quartier dieses Safts mit 12 Quartier Weingeist und 12 Pfund Zucker, auch von den Extracten No. 14. 15. und 18. vermischt.

§. 753.

Aepfel-Ratafia.

Kann auf gleiche Art behandelt werden wie die Birnen, wozu insonderheit der weisse Cardinal- oder Calville blanc und rouge, nebst den Renetten, vortreflich sind. Bey diesen sowohl als vorhergehenden Birnen ist es nöthig, die Früchte vorher zu schälen, um die Herbigkeit der Schaale zu vermeiden, und, wie schon gesagt, alle Winterfrüchte nicht eher zu nehmen, als bis solche durchs Liegen eßbar geworden sind. Bey diesem Ratafia kann man, nebst den Gewürzen zum Birnen-Ratafia noch von dem Extracte No. 16. etwas zugießen.

§. 754.

Wacholder-Ratafia.

Frische, recht reife Wacholdern 6 Pfund, zu Brey gestossen.

Anis	4 Loth,
Coriander	2 =
Frische Angelikwurzeln	4 =

alles gestossen und geschnitten, etliche Tage in 10 Quartier Wasser infundirt, alsdenn über gelindern Feuer eine halbe Stunde gesotten, und die Flüssigkeit abgeseihet. In dieser Flüssigkeit läßt man 8 Pfund Zucker auflösen, gießt 12

Quartier Weingeist hinzu, und mischt bey der Copulation vom Extracte No. 14. 15. und 17. etwas dazu.

§. 755.

Aprikosen-Ratafia.

Man läßt Aprikosen recht reif werden, schälet sie, nimmt die Kerne heraus, und preßt den Saft davon aus.

In 12 Quartier dieses Safts werden 10 Pfund Zucker aufgelößt, und 10 Quartier Weingeist dazu gesetzt. Mit etwas Vanillen-Extracte erhöht man den Geschmack.

Da ich glaube, daß diese angeführten Sorten von Ratafia für jedem Liebhaber hinreichend seyn werden, so übergehe ich die übrigen, welche Herr Altenhof annoch angegeben hat, und gehe nunmehro weiter zu den Liqueuren durch Aufguß fort. Gedachter Altenhof sagt hiervon also.

§. 756.

Von den Liqueuren durch Aufguß bereitet.

Wenn ich im gegenwärtigen Abschnitte von Liqueuren rede, welche blos durch Aufguß, ohne daß der Weingeist mit den Ingredienzien destillirt wird, bereitet werden; so verstehe ich, daß der Weingeist, welcher auf die Species gegossen, und sich durch Extrahirung mit den darinnen befindlichen Substanzen geschwängert hat; nicht allein nach §. 708. einmal destillirt; sondern auch mehrmals blos mit Wasser rectificirt seyn muß. Gesetzt aber, die Geschäfte erlauben eine zweymalige Destillation nicht, so muß man bey der ersten alle Vorsicht zu Erlangung eines feinen Weingeistes anwenden.

Es ist der Aufguß der Destillation weit vorzuziehen, und das Feine vieler Gewürze wird durch ersteres weit vorzüglicher erlangt, als durchs Destilliren. Das Feuer, wel-

ches hier nicht mitwirkt, löset nicht manche herbe, scharfe und fremde Theile in den Ingredienzien mit auf, nur das Angenehme der Gewürze wird durch den Aufguß erlangt.

Indessen ist die Bereitungsart solcher Liqueure nicht allgemein anwendbar, indem diese Extracte nie Farbefrey erlangt werden können, wegen der mancherley Ingredienzien auch eine oft unangenehme Farbenmischung entsteht, und deshalb durch keine helle Couleur verbessert werden kann, derowegen diese Nachtheile zu entfernen, die Destillation gewählt werden muß.

Französische Destillateurs machen einen Unterschied unter den Liqueuren durch Aufguß bereitet, als:

Aufgüsse durch wäßrigte Substanzen.

Dieses sind die vorher angezeigten Ratafias, weil die Fruchtsäfte die Stelle des Syruppes vertreten.

Aufgüsse durch geistige Substanzen.

Diese werden durch Aufgießung des Weingeistes auf die zart gestossenen, geschnittenen Ingredienzien bereitet. Und von dieser Art sind die folgenden Prozesse, ebenmäßig nach der Methode, wornach diese Liqueurs in Frankreich bereitet, und von vortreflicher Qualität erlangt werden.

Auch einen Unterschied des Zeitraums, wie lange der Spiritus auf den Ingredienzien stehen muß, machen französische Liquoristen. Auf manchen bleiben sie nur wenige Minuten stehn, wie bey der Aloe; auf andern etliche Stunden, wie bey dem Wermuth, bey noch andern einen bis 14 Tage, ja wohl einen bis drey Monate nach Verhältniß der Species.

Allgemein kann man auf allen Ingredienzien den Weingeist 8 bis 14 Tage, ja noch länger, ohne einigen Schaden zu befürchten, im Aufgusse stehen lassen; wo Ausnahmen

sind, werde ichs bey den Prozessen bemerken. Daß die Species fein gestossen und geschnitten, wie auch die Gefäße hiezu sorgfältig verwahrt, und, wo möglich, in die Sonne oder an einen warmen Ort gestellt werden müssen, wird jeder von selbst für nöthig finden.

§. 757.

Eau divine, göttliches Wasser.

Dieses wird in Paris auf mancherley und verschiedene Art bereitet, durch Destillation im Wasserbade auf eine mühsame Art, wie auch durch den Aufguß gefertiget. Folgende Bereitungsart habe ich vortreflich gefunden, und allezeit ein sehr kraftvolles göttliches Wasser erhalten.

Wenn in ein gläsern oder steinern Gefäß 12 Quartier gehen, so schneidet man 12 Zitronen in Scheibchen; und thut solche mit Schaale und Saft hinein, worauf man 12 Quartier Weingeist gießt und 14 Tage ausziehen läßt. Hiezu bereitet man den Syrup von 10 Quartier Wasser und 16 Pfund Zucker. Bey der Copulation gießt man den auf den Citronen gestandenen Weingeist, nebst dem Syruppe, ein Quartier Pomeranzenblüth-Wasser und ein Quartchen Bergamott-Oel zusammen. Dieser Liqueur bleibt ganz weiß.

§. 758.

Kern-Liqueur.

Von allen Arten Kernen der saftigen Früchte, als Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen, Reineclоden, Mirabellen u. s. w. lassen sich durch Aufgüsse vortrefliche Liqueure bereiten, welche nicht allein von den verschiedenen Arten Früchten den Geschmack haben, sondern auch von besondern Wohlgeruche und großem Vorzuge vor den destillirten sind.

Die General-Regel hievon ist, daß man ohngefähr auf 1 Quartier Weingeist 50 bis 60 große Kerne, als: Aprikosen und Pfirschen und von kleinern verhältnißmäßig mehr nimmt; daß man die Schaalen dieser Kerne entzwey stosse; daß man den Weingeist auf diesen zerstossenen Kernen wenigstens 4 bis 5 Wochen stehn lasse: daß man einen Syrup hierzu bereite, von so viel Quartier Wasser als Weingeist, und ein Drittel mehr Zucker als Wasser darinnen auflöse. Z. E. man hätte 12 Quartier Weingeist, so wird in 12 Quartier Wasser 18 Pfund Zucker gekocht.

Auf diese Art bereiten die Franzosen blos durch den Aufguß alle Liqueure von Kernen, worunter sie kein Gewürz thun, da sie von Natur einen angenehmen Wohlgeruch haben. Alle diese Kernliqueure bleiben ungefärbt.

§. 759.

Kern-Liqueur von Mandeln.

Auch hiervon bereiten die Franzosen durch Aufguß einen angenehmen Liqueur.

Auf zwey Pfund bittere Mandeln gießen sie 12 Quartier Weingeist, lassen ihn 14 Tage darauf stehen, und vermischen solches mit einem Syruppe von 9 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker.

§. 760.

Aprikosen-Liqueur.

Von diesen Früchten nehmen die Franzosen 100 Stück recht reife, schöne, schneiden solche in Stücken, stossen die Helfte der Kerne gleichfalls entzwey, und infundiren alles dieses in 6 Quartier guten Wein, welches dann, nachdem es etliche Tage gestanden, aufs Feuer gesetzt, eine Viertelstunde gekocht, und abgeseihet wird. In diesem Weine

werden 14 Pfund Zucker aufgelöset, und 3 Quartier Weingeist dazu gemischt. Ist ein herrlicher Liqueur.

§. 761.

Eau de Barbados.

Dieses Barbados-Wasser wird in Frankreich auf sehr verschiedene Art durch Destillation, Cohrbation, mit viel und wenig Zucker bereitet. Durch Aufguß fertigt man es auf folgende Weise.

Von 18 Stück Zitronen, wird die Schaale nebst 4 Loth gestossenen Zimt, in 12 Quartier Weingeist oder Spiritus 4 Wochen lang infundirt, und alsdenn von den Ingredienzien abgeseihet. Aus 4 Quartier Wasser und 10 Pfund Zucker wird der Syrup bereitet, und bey der Copulation ein Stängelchen Vanille auf Zucker gerieben, nebst 30 Tropfen Ceder-Oel dazu gesetzt.

§. 762.

Persico.

Unter diesem Namen werden in Danzig und Deutschland die Liqueure von Kernen bereitet. In Frankreich aber bereitet man folgenden Liqueur-Persico.

Auf 6 Loth gestossenen Petersiliensaamen werden 12 Quartier Weingeist 14 Tage lang im Aufgusse stehen gelassen, alsdenn abgeseiget und mit einem Syrup von 12 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker copulirt.

§. 763.

Wermuth-Wasser.

Nicht der herbe, bittere, sondern ein angenehm schmeckender Liqueur wird durch Aufguß folgendermaßen bereitet.

Grüner oder dürrer Wermuth 9 Hände voll,
Zitronen 12 Stück, mit Saft und Schaalen;

alles in ein großes Gefäß gethan, 12 Quartier Weingeist darauf geschüttet, und solchen nicht länger als zwey Stunden darauf stehen gelassen, sodann abgeseihet, und mit einem Syrup von 12 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker, auch ½ Quartier Zimtgeist, (Zimt-Extract) von No. 13. und halb so viel Muskaten-Extract von No. 17. copulirt.

§. 764.

Eau de Chasseur, Jäger-Wasser.

Weingeist 12 Quartier werden auf
4 Loth Violenwurzel,
1 - Muskatenblumen,
2 - Angelikwurzel und
2 - weißen Ingwer gegossen,

und nach 14 Tagen abgeseiht. In 12 Quartier Pfeffermünzen-Wasser werden 16 Pfund Zucker aufgelöst, beydes mit einander copulirt, und mit dem Extracte No. 11. blos grün gefärbt.

§. 765.

Ein köstliches Magenwasser.

Rohen Kalmus ¼ Pfund,
Roßmarienblüthe,
Lavendelblumen,
Majoran, jedes ½ Loth,
Zitronen- und Pomeranzenschalen, jedes 1 Loth,
Cardemomen, 1 Loth,
Paradieskörner 2 -
Muskatennuß 2 -

Zimt
Nelken und
Galanga, von jeden 3 Quentchen.

Hierauf werden 12 Quartier Franzbrantwein *) geschüttet, 14 Tage drauf stehn gelassen, sodann abgeseiht, und mit 6 Pfund Zucker vermischt.

§. 766.

Ein köstliches Lebens-Wasser.

Feinen Zimt 2½ Loth,
Nelken ½ Loth.
Cardemomen 1 Loth,
Muskatenblumen 1 Loth,
Violenwurzel 2 Loth,
Lign. Rhadis 1½ Loth,
Zitronen Melisse, zwey Hände voll,
Schaalen von 4 Zitronen,

wird alles 14 Tage in 12 Quartier Franzbrantwein, (oder eben so viel guten Weingeist nach §. 708.) infundirt, sodann abgeseiht. In zwey Quartier Rosenwasser 8 Pfund Zucker aufgelöst, und 12 Gran Moschus, und 12 Gran Zibeth-Essenz dazu gemischt **).

§. 767.

Engels-Wasser.

Vom besten Zimt 6 Loth,

---

*) Oder in Ermangelung dessen kann auch von doppelt abgezogenem Weingeiste nehmen.

Anmerk d. Herausgebers.

**) Beyde letzten Essenzen erhält man in Apotheken.

Anm. d. Herausg.

Nelken 2 Loth,
Galang 3 Loth,
Weißen Jngwer 2 Loth,
Zitwerwurzel 1 Loth,
Muskatennuß $1\frac{1}{2}$ Loth,
Rosenblätter,
Roßmarin, von jedem 1 Hand voll,
Cardemomen,
Cubeben,
Violenwurzel,
Zitronen, und
Pomeranzen-Schaalen, von jeden 1 Loth,

Hierauf 12 Quartier Franzbrantewein 14 Tage stehn gelassen, und abgeseiht, sodann mit 6 Pfund Zucker versüßt.

§. 768.

Rosolis.

Vom besten Zimt 8 Loth,
Von 6 Zitronen die Schaalen,
Süßholz 8 Loth,
Cardemomen 3 Quentchen,
Violenwurzel $\frac{1}{2}$ Loth,
Muskatenblumen $\frac{1}{2}$ Loth,
Anis $\frac{1}{2}$ Pfund,
Safran $\frac{1}{2}$ Loth,

12 Quartier Franzbrantewein darauf gegossen, nach 14 Tagen abgeseiht, und mit 6 Pfund Zucker versüßt *).

---

*) Bey diesen letzten 4 Sorten Liqueur wird zwar Franzbrantewein verlangt. Allein wenn dieser theuer und nicht wohl zu haben ist, so kann man auch ohne Nachtheil eben so viel dop-

§. 769.

Von Danziger- und Vaterländischen-Liqueuren.

Es würde nicht ein bischen patriotisch gedacht seyn, wenn ich, bey dem bisherigen Gegenstande von französischen Liqueuren, unsern Deutschen nicht auch ein kleines Andenken widmen wollte. So groß die Vorliebe gegen alles fremde Getränk ist; so dürfen wir dennoch unsere inländischen nicht verachten, und diese werden, wenn sie nur nach der Grundlage in Erlangung eines feinen Weingeistes bereitet werden, allen Beyfall verdienen.

Danziger und andere in Deutschland bekannte Liqueurs werden fast an allen Orten von Liquoristen bereitet, jedoch von jedem nach einer andern Composition. Ich würde hierwider nichts sagen, jede Bereitungsart kann einen feinen Liqueur hervor bringen. Allein wenn man auf die Species den bloßen Fruchtbrantewein gießt, und den Geist so lange abdestillirt, als noch einiges spirituöses Wesen darinnen ist, (wie ich sehr öfters bey großen Destillateurs gesehn,) und übrigens bey allen übrigen Erfordernissen leichtsinnig zu Werke geht; so ist es kein Wunder, daß unsere Liqueure zwar unter schönen Namen, doch schlechter Qualität erscheinen, die wirklich in Danzig gefertigten aber einen besondern Vorzug vor den Unsrigen haben.

---

pelt abgezogenen Weingeist oder Spiritus von guten Weizenbrantewein hierzu nehmen, besonders wenn derselbe nach §. 708. zubereitet worden ist. Ferner kann man von allen diesen, durch Aufguß bereiteten Liqueurs annoch sehr gute Aquavite bereiten, wenn man die Ingredienzien mit guten Weingeist auf die Blase bringt, und gehörig abzieht oder destillirt. Dieses habe ich mit vielem Vortheil versucht.

Anm. d. Herausg.

Bey einen besonders genauen Augenmerke auf alles, was hiezu gehört, insonderheit auf Erlangung eines feinen Weingeistes werden die Liqueure folgender Progresse allen Beyfall finden, und den wirklichen Danziger nicht nachstehn dürfen. Freylich findet sich hier eine große Abweichung der Ingredienzien gegen die französischen Liqueurs, und viele bey uns wild wachsende Kräuter, Blumen, Wurzeln und andere Produkte von geringem Werthe, welche der französische Liquorist nie gebraucht, können auch uns sehr angenehme Liqueurs verschaffen.

§. 770.

Eau de Genève.

Ich habe bereits oben gesagt, daß man die Träbern, wenn der Ratafia von Fässern abgelassen, wieder auf die Blase werfen, und mittelst Zuschüttung frischen Weingeistes destilliren kann. Wenn man nun die Helfte der Blase von diesem mit Spiritus noch sehr voll gezogenen Schlamm und Trebern (von Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren und mehrern durch einander) und das übrige von Spiritus anfüllt; so thut man sogleich noch hinzu:

Zimtblüthe 2 Loth,
Nelken ½ Loth,
Sternanis 1 Loth,
Bittere Mandeln ¼ Pfund,

und destillirt es, copulirt sodann 12 Quartier von diesem Weingeiste mit einem Syrupe von 10 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker. Bleibt weiß.

§. 771.

Danziger-Goldwasser.

Die Schaalen von 12 Zitronen,
Pomeranzen 4 Stück, (in Ermangelung 4 Loth

von allen inwendigen Weißen gereinigte Pomeranzen-Schaalen.)

Zimt $1\frac{1}{2}$ Loth,

Muskatenblumen 1 Loth,

Nelken $\frac{1}{2}$ Loth,

Cardemomen $\frac{1}{2}$ Loth,

Anis 2 Loth,

Rosmarinblüthen 1 Loth,

Lavendelblumen 2 Loth,

Koriander 1 Loth,

Wacholderbeeren 1 Loth,

Violenwurzel 1 Loth,

wird alles mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einen Syrup von 10 Quartier Wasser und 9 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur bleibt weiß, mit Goldtinktur nach No. 23. vermischt.

§. 772.

Danziger-Rosoli.

Von 4 Zitronen die Schaalen,

Zimt 3 Loth,

Kalmus 1 Loth,

Cubeben $\frac{1}{2}$ Loth,

Nelken $\frac{1}{2}$ Loth,

Sternanis 1 Loth,

Cardemomen $\frac{1}{2}$ Loth,

Gallian 1 Loth,

Angelik 1 Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt und einem Syrup von 9 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte No. 6. gegeben.

§. 773.

Danziger-Krambambuli.

Römische Kamillen 4 Loth,

Galgand 1 Loth,
Zimt 2 Loth,
Muskatennuß 1 Loth,
Cardemomen ½ Loth,
Anis 4 Loth,
Levandelblumen 2 Loth,
Majoran 2 Loth,
Salbay 2 Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einem Syruppe von 9 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte No. 7. gegeben, und 20 Tropfen Ambra-Essenz dazu gemischt.

§. 774.

Danziger Eau de charmante Lisette.

Von 12 Zitronen die Schaalen,
Große Rosinen ½ Pfund,
Feigen ½ Pfund.
Datteln ½ Pfund,
Zimt 2 Loth,
Muskatenblumen ½ Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, nnd einem Syrup von 12 Quartier Wasser und 10 Pfund Zucker copulirt, auch vom Extracte No. 6. und mit Gold- und Silber-Tinktur No. 23. verschönert.

§. 775.

Danziger-Persico.

Bittre Mandeln 2 Pfund,
Zimt 1 Loth,
Nelken ½ Loth,
Dürre Brodrinde 4 Loth,
Muskatenblumen ½ Loth,

in 16 Quartier Wasser infundirt, und 9 bis 10 Quartier abdestillirt, sodann 8 Pfund Zucker darinnen aufgelöst, und mit 12 Quartier Weingeist copulirt.

Hat man im Sommer süße und saure Kirschkerne, so stößt man solche klein, und nimmt, statt der Mandeln, diese Kirschkerne, welche man aber, sobald sie aus den Früchten heraus sind, wenigstens in Zeit von 8 Tagen gebrauchen muß, so erhält man einen noch bessern Persico davon. Die Couleur des Persico bleibt weiß, ist auch in verschiedenen Gegenden gelb, wozu der Extract No. 8. gewählt wird.

§. 776.

Chemnitzer-Luft-Wasser.

Cacao-Bohnen gebrannt und gemahlen $\frac{3}{4}$ Pfund,
Feigen 1 Pfund,
Dürre Quitten $\frac{1}{2}$ Pfund,
Zimt 2 Loth,
Muskatenblumen 1 Loth,
Cardemomen $\frac{1}{2}$ Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, einem Syruppe von 6 Quart Wasser und 9 Pfund Zucker, auch 3 Quartier Rosenwasser, und vom Extracte No. 1. copulirt.

§. 777.

Eau de Favorite.

Anis $\frac{1}{4}$ Pfund.
Wacholder 6 Loth,
Lavendelblumen 2 Loth,
Rosmarin $2\frac{1}{2}$ Loth,
Majoran 2 Loth,
Salbay 2 Loth,
Krausemünze 2 Loth,
Feld-Boley 2 Loth,

Thymian 2 Loth,
Mayenblumen $1\frac{1}{2}$ Loth,
Zimt 4 Loth,
Süßholz 4 Loth,
Pomeranzenschalen 2 Loth,
Calmus $\frac{1}{2}$ Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt und einem Syruppe von 9 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur bleibt weiß.

§. 778.

Danziger-Limonaden.

Dürre Zitronenschalen $2\frac{1}{2}$ Pfund,
Dürre Brodrinde 4 Loth,
Zimt 2 Loth,
Muskatennuß $\frac{1}{2}$ Loth,

in 12 Quartier Weingeist destillirt, und einem Syrup von 9 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte No. 8. gegeben.

§. 779.

Danziger-Anis.

Anis $1\frac{1}{2}$ Pfund,
Kümmel 6 Loth,
Die Schaalen von 6 Zitronen,
Violenwurzel 2 Loth,

in 12 Quartier Weingeist destillirt und mit einem Syruppe von 8 Quartier Wasser und 4 Pfund Zucker copulirt. Die Farbe bleibt weiß.

§. 780.

Abt-Wasser.

Zitronenschaalen $\frac{1}{2}$ Pfund,

Pomeranzenschalen ¼ Pfund,
Anis ¼ Pfund,
Wacholderbeere 4 Loth,
Salbey 2 Loth,
Krausemünze 2 Loth,

in 12 Quartier Weingeist destillirt, und mit einem Syruppe von 8 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte No. 4. gegeben.

§. 781.

Danziger-Silber-Wasser.

Mayenblumen 2 Loth,
Halb süße und halb bittere Mandeln ¾ Pfund,
Muskatenblumen 2 Loth,
Zimt 4 Loth,
Krausemünze 1 Loth,
Anis 2 Loth,
Cubeben ½ Loth,
Nelken ½ Loth,
Angelikwurzel 1 Loth,

in 12 Quartier Weingeist destillirt, und mit einem Syruppe von 9 Quartier Wasser und 8 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur ist vom Extracte No. 1. ganz blas mit Silber gemischt.

§. 782.

Danziger-Nelken.

Nelken 12 Loth,
Zimt 2 Loth,
Cardemomen ½ Loth,
Violenwurzel 2 Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einem Syruppe von

8 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte No. 15 gegeben.

§. 783.

Danziger Orange.

Dürre Pomeranzenschaalen $2\frac{1}{2}$ Pfund, aus welchen das Mark herausgeschnitten.
Pimento (Sem. Amomi) 4 Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einem Syrup von 8 Quart Wasser und 6 Pfund Zucker copulirt. Um diesen herrlichen Liqueur zur Vollkommenheit zu bringen, werden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker nach der Nr. 2. angezeigten Methode verbrannt, mit 2 Quartier Wasser aufgelößt, und diese Solution darunter gemischt. Sieht ganz dunkelbraun aus.

§. 784.

Parfait d'Amour.

Von 16 Zitronen die Schaalen,
Zimmt 6 Loth,
Cardemom $\frac{1}{2}$ Loth,
Nelken 1 Loth,
Muskatenblumen 1 Loth,
Safran $\frac{1}{2}$ Loth,
Magenblumen 2 Loth,
Rosmarin 2 Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einem Syrup von 9 Quart Wasser und 8 Pfund Zucker, auch mit dem Farben-Extract Nr. 6. copulirt.

§. 785.

Eau de Princesse.

Lavendelblumen $\frac{1}{2}$ Pfund,

Anis 4 Loth,
Römische Camillen 2 Loth,
Zimmt 2 Loth,
Feigen ¼ Pfund,
Zitronenschaalen 4 Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einem Syrup von 10 Quartier Wasser und 12 Pfd. Zucker, auch 12 Tropfen Cedernöl und 10 Tropfen Ambraessenz copulirt. Die Couleur wird dem Extract Nr. 5. mit Silber gegeben,

§. 786.

Englisch Bitter.

Den Namen nach bitter, dem Geschmacke nach aber ein köstliches angenehmes Getränk.

Thymian 2 Loth,
Muskatennuß 1 Loth,
Galgand 2 ≈
Zimmt 4
Von Mark gereinigte Zitronenschaalen 4 Loth,
Salbey 2 Loth,
Kümmel 6 ≈
Calmus 2 ≈
Nelken 1 ≈

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einem Syrup von 10 Quartier Wasser und 8 Pfund Zucker copulirt, sodann 1 bis 2 Q. von dem Extracte Nr. 19. (nachdem das bittere stark oder schwach durchschmecken soll) damit vermischt.

§. 787.

Danziger Luft-Wasser.

Rettig 8 Loth,
Fenchel 4 Loth,
Kümmel 4 ≈

Violen-

Violenwurzel 2 Loth,
Sassefraß 2 Loth,
Salbey 2 Loth,
Lavendelblumen 4 Loth,
römische Kamillen 3 Loth,
Zimmt 2 Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, mit einem Syrup von 10 Quartier Wasser und 8 Pfd. Zucker copulirt. Die Couleur ist vom Extract Nr. 1. ganz blaß.

§. 788.

Danziger Baal-Wasser.

Pimento (Sem. Amomi) 4 Loth,
Salbey 4 Loth,
Rosmarie 2 =
Galgand 1 =
Zimmt 2 =
Fenchel 2 =
Pommeranzenschaalen 3 Loth,
römische Kamillen 2 Loth,
Süßholz 2 Loth,
Storax ½ =
Sternanis 2 Loth,

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, mit einem Syrup von 9 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 2. blaß gegeben.

§. 789.

Danziger Kraft-Wasser.

Römische Kamillen 8 Loth,
Zimmt 2 Loth,
Nelken 1 =

Cardemom	½	Loth,
Pomeranzenschaalen	4	=
Rosmarin	4	=
Zitronenschaalen	4	=
Wacholderbeeren	6	=

mit 12 Quartier Weingeist destillirt, und einem Syrup von 6 Quartier Wasser und 8 Pfund Zucker copulirt. Bleibt weis.

§. 790.

Carminativ.

Pomeranzenschaalen	4	Loth,
Zitronenschaalen	4	=
römische Kamillen	3	=
Kümmel	4	=
Wacholderbeeren	2	=
Krausemünze	1	=
Anis	3	=
Muskatennüsse	1	=

in 12 Quartier Weingeist destillirt, und mit einem Syrup von 9 Quartier Wasser und 6 Pfd. Zucker copulirt. Bleibt weis.

§. 791.

Danziger Magen=Wasser.

Angelikwurzel	2	Loth,
Calmus	4	=
Lavendelblumen	2	Loth,
Wacholderbeere	4	=
Nelken	1	=
Zitwerwurzel	½	=
Krausemünze	2	=
Salbey	1	=

Pomeranzenschaalen 4 Loth,
in 12 Quartier Weingeist destillirt, und mit einem Syrup von 8 Quartier Wasser und 6 Pfund Zucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 3. gegeben.

§. 792.

Eau prètiose.

Zimmt	12 Loth,
Nelken	$1\frac{1}{2}$ =
Cardemom	1 =
Paradieskörner	$1\frac{1}{2}$ =
Cubeben	1 =
Muskatenblumen	2 Loth,
Rosenholz	8 =
bittere Mandeln	8 =

in 12 Quartier destillirt, mit einem Syrup von 10 Quartier Wasser und 10 Pfund Zucker copulirt, und dem Extract Nr. 11. nebst Silbertinktur colorirt, auch 20 Tropfen Ambraessenz zugesetzt.

§. 793.

Eau admirable.

Die Schaalen von 6 Zitronen,
dergleichen von 4 Pomeranzen,
Zimmt 6 Loth,
Zitwerwurzel 1 Loth,
weißen Ingwer 4 Loth,

Galgand	1 =
Nelken	1 =
Muskatenblumen	1 Loth,
Rosmarinblüthe	2 =
Violenwurzel	1 =

in 12 Quartier Weingeist destellirt, und mit einem Syrup von 9 Quartier Wasser und 8 Pfund Zucker copulirt, auch mit dem Extracte Nr. 5. colorirt.

§. 794.

Eau d'Amour.

Mandeln ½ Pfund,
die Schaalen von 6 Zitronen,
Feigen ½ Pfund,
Zimmt 4 Loth,
Muskatenblumen 1 =
Lavendelblumen 4 =

in 12 Quart Weingeist destillirt, und mit einem Syrup von 8 Quartier Wasser und 4 Pfund Zucker, nebst 4 Quartier Muskatensekt und 10 Tropfen Ambraessenz copulirt. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 5. und etwas Gold gegeben.

§. 795.

Kalmus-Liqueur.

Rohen Kalmus 1½ Pfund,
Angelicwurzel ¼ =

in 12 Quart Weingeist destillirt. In diesem Weingeist werden 6 Pfd. wesentlichen Syrups durch öfteres Umschwenken mit einander vermischt, und alsdann noch 12 Quart gemeiner Fruchtbrantewein hinzugeschüttet. Ein sonderbarer, aber gewiß delikater Liqueur, zu welchem weder Zucker noch Wasser kommt. Wird mit dem Extracte Nr. 3. stark gefärbt.

§. 796.

Von geringhaltigen Liqueuren.

Bey starkem Liqueurnegoce, wo man besonders viele

kleine Brantweinschenken zu versehen hat, und für den gemeinen Mann, der für wenig Geld auch einen abgezogenen Liqueur von gutem Geschmacke und Ansehn verlangt, ist die Bereitung solcher wohlfeiler und doch wohlschmeckender Liqueure erforderlich.

Um diesen Endzweck zu erreichen, ist es nothwendig, daß alle hierzu gewählte Ingredienzien aus lauter wohlfeilen Produkten bestehn, und insonderheit kein Zucker, sondern wesentlicher Syrup zu dem Zuckerwasser gebraucht werden muß, auch so viel Zuckerwasser als Spiritus damit copulirt werde, damit man eben so viel und etliche Quart mehr Liqueur wieder erlange, als Fruchtbrantewein auf die Blase gesetzt worden ist. Wesentlichen Syrup zu allen Sorten Liqueuren zu wählen, kann nun freylich allgemein nicht angewendet werden, weil dieses damit versüßte Wasser bräunliche Couleur hat, und man doch für den Liebhaber auch weißen und hellfarbigen Brantewein haben muß. Daher man auch Farinzucker und Honig dazu zu nehmen, genöthigt ist, welches auch nicht so theuer kömmt, da die Quantität Süßigkeit hierzu geringe, und des Wassers viel ist. Alle weiße und hellfarbige Couleuren sind bey diesen Liqueuren bis auf das, was zur höchsten Noth erforderlich ist, möglichst zu vermeiden.

Ich habe dieser Art Liqueure viel tausend Stübchen bereitet, und eine Blase von 40 Quartier war täglich mit diesen Sorten im Gange, wobey beträchtlicher Nutzen ist, da die mehresten, insonderheit die dunkelfarbigten, öfters nicht so hoch zu stehn kommen, als der gemeine Fruchtbrantewein.

Zu diesen Liqueuren wird der Fruchtbrantewein, ohne ihn vorher zu präpariren und zu destilliren gleich auf die Ingredienzien gegossen und destillirt. Er erfordert während der Destillation und zuletzt keine so nöthige Sorgfalt. Die Species können auch mit Brantewein etliche Tage vorher infundirt werden. Ich habe daher bey künftigen Pro-

cessen die Blase zu 24 Quartier festgesetzt. Bey dem Zukkerwasserkochen wird nur ein gutes Abschäumen erfordert. Eyer können erspart werden, doch muß das Zuckerwasser von Syrup oder Honig bereitet, etliche Tage ruhig stehn, und ausklären.

Uebrigens ist das Verfahren in allen einerley mit dem vorher beschriebenen.

Soll der Endzweck, diese Liqueure sehr wohlfeil zu erlangen, erreicht werden, so muß man die Ingredienzien und den wesentlichen Syrup freylich nicht einzeln bey kleinen Krämern, sondern im Ganzen bey großen Kaufleuten einkaufen.

§. 797.

Rothes Magen-Wasser.

Zitronenschaalen	8	Loth,
Pomeranzenschaalen	4	=
Anis	6	=
Kümmel	8	=
Wacholderbeeren	8	=
Kalmus	4	=
Rosmarie	2	=
Angelikwurzel	2	=
Pimento	2	=

mit 24 Quartier Brantewein destillirt, das Zuckerwasser wird aus 14 Quartier Wasser und 3 Pfund wesentlichen Syrup gesotten, und mit dem 1 Quartier Extracte Nr. 3. zur Farbe vermischt.

Ist der Brentewein alt, so erlangt man von 24 Quart wenigstens 15 Quart Spiritus; hierzu 14 Quart Zuckerwasser und 1 Quart Extract, sind 30 Quart Liqueur, fein an Geschmack, und stark genug an Geist, auch geringer im Preise als der Fruchtbrantewein.

§. 798.

Nelken.

Pimento 1 Pfund,
mit 24 Quart Brantewein destillirt, und mit Zuckerwasser von 14 Quart Wasser und 4 Pfd. wesentlichen Syrup copulirt. Die Couleur vom Extracte Nr. 15. nur blaßbraun.

§. 799.

Limonaden.

Zitronenschaalen 2¼ Pfund,
mit 24 Quart Brantewein destillirt, und Zuckerwasser von 14 Quart Wasser und 3 Pfund Puderzucker copulirt. Die Couleur ist vom Extracte Nr. 8.

§. 800.

Kümmel.

Kümmel 2 Pfund,
Coriander 4 Loth.
in 12 Quart Brantewein destillirt, und mit 14 Quartier Wasser uud 3 Pfund hellen Puderzucker copulirt. Bleibt weis.

§. 801.

Zimmt.

Cassia Ligni ½ Pfund,
Zimmtblüthen ¼ Pfund,
mit 24 Quart Brantewein destillirt, mit 14 Quart Wasser und 3 Pfund Puderzucker copulirt, auch dem Extracte Nr. 14. colorirt.

§. 802.

Carminativ.

römische Kamillen 4 Loth,
Anis 4 ,
Krausemünze 2 ,
Salbey 2 ,
Majoran 2 ,
Wacholderbeeren 6 ,
Pimento 2 ,

mit 24 Quart Brantewein destillirt, und 14 Quart Wasser und 4 Pfd. Puderzucker copulirt. Bleibt weis.

§. 803.

Pomeranzen.

Pomeranzenschaalen 2 Pfund,
Pimento 4 Loth,

in 12 Quart Brantewein destillirt, auch mit 12 Quartier Wasser und 3 Pfund Syrup copulirt. Die Couleur wird von 2 Quartier solcher Masse, als Nr. 2. gelehrt ist, gegeben.

§. 804.

Krambambuli.

Zitronenschaalen 6 Loth,
Pomeranzenschaalen 4 ,
Lorbeerblätter 4 Loth,
Rosmarie 2 ,
Zimmtblüthe 2 ,
Pimento 2 ,
Bollen 2 ,
Thymian 2 ,
Anis 3 ,

mit 24 Quart Brantewein destillirt, und 14 Quart Wasser, auch 4 Pfund Honig oder Puderzucker copulirt. Die Couleur wird vom Extracte Nr. 11. gegeben.

§. 805.

Christophlet.

Ingwer	4	Loth,
Anis	8	=
Coriander	2	=
Zimmtblüthe	4	=
Lavendelblumen	4	=
Rosmarin	2	=
Pimento	2	=

mit 24 Quart Brantewein destillirt, und 14 Quart Wasser auch 4 Quartier Syrup copulirt. Die Couleur vom Extracte Nr. 4.

§. 806.

Rothen Kalmus.

Rohen Kalmus 1 Pfund,
Angelikwurzel 4 Loth,

in 24 Quart Brantewein destillirt, auch mit 14 Quartier Wasser und 3 Pfund Syrup copulirt. Die Couleur vom Extracte Nr. 3. gegeben.

§. 807.

Persiko.

Im Herbste, wenn die Zwetschen reif sind, oder noch besser, von Kirschen die Kerne gestoßen ehe sie austrocknen, und 4 bis 5 Pfund mit 24 Quartier Brantewein destillirt, auch 14 Quart Wasser und 4 Pfd. Zucker copulirt. Die Couleur vom Extracte Nr. 8. gegeben.

§. 808.

Rosoli.

Zitronenschaalen ½ Pfund,
Zimmtblüthen 4 Loth,
Pimento 2 ‑
Lavendelblumen 2 ‑
Anis 2 ‑
Mayenblumen 2 ‑

mit 24 Quart Brantewein destillirt, mit 14 Quart Wasser und 4 Pfd. hellen Puderzucker copulirt, und vom Extracte Nr. 6. colorirt.

Diese wenigen Processe mögen genug seyn, in dem ein Jeder nach den oben angegebenen Regeln vielerley andere und mehrere Sorten Liqueure von der Art leicht bereiten kann.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Touchy, Ferdinand Christian,

Auf dreysigjährige Erfahrung sich gründender praktischer Unterricht der ganzen Landwirthschaft zur Belehrung nicht nur für Anfänger in der Oekonomie, sondern auch für unerfahrne Landwirthe
Bd.: 3,3

Leipzig (1803)

Oecon. 670-3,1/3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295398-9
VD18 90389603